



# Ризотто с цукини и помидорами

🕒 35—40 Мин. 

## Способ приготовления

### Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|           |  |
|-----------|--|
| 2 шт.     | Цукини   |
| 200 г     | Помидоры черри                                     |
| 2 шт.     | Лук  |
| 2 шт.     | Зубчики чеснока                                    |
| 350 г     | Рис для ризотто                                    |
| 100 мл    | Белое вино   |
| 1 л       | Вода   |
| 100 г     | Пармезан   |
| 40 г      | Кедровые орехи                                     |
| 50 г      | Сливочное масло                                    |
| 1 уп.     | ♦ Приправа Curcuma с лимонграссом и зеленым перцем |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская                                     |

- 1 Нарежьте один цукини ломтиками, а второй натрите на крупной терке. Разрежьте помидоры черри пополам. Очистите и нашинкуйте лук и чеснок.
- 2 Обжарьте лук и чеснок в сковороде с 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте рис для ризотто и приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте в течение несколько секунд. Дегласируйте белым вином, приправьте достаточным количеством соли и перца. Добавьте тертый цукини и половину помидоров черри.
- 3 Добавьте воду и тушите примерно 20 минут. При необходимости добавьте еще немного воды.
- 4 Натрите пармезан. Обжарьте кедровые орехи в сухой сковороде до золотистого цвета и отложите в сторону. В той же сковороде нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и быстро обжарьте ломтики цукини и остальные помидоры черри. Добавьте соль и перец.
- 5 Смешайте пармезан и сливочное масло в готовый рис для ризотто. Приправьте по вкусу солью и перцем и оставьте на короткое время.
- 6 Выложите ризотто на тарелки, украсьте ломтиками цукини, помидорами и кедровыми орехами и подавайте к столу.

