



RISOTTO Z DYNIĄ Z PIEKARNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 1 GODZINA 45 MINUT

SKŁADNIKI

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 drobno posiekane szalotki
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 175 g ryżu arborio
- 150 ml wytrawnego białego wina
- 1 l gorącego bulionu warzywnego
- 80 ml śmietany kremówki
- 1/4 małej dyni bez pestek, pokrojonej na cienkie kliny
- Sól i świeżo zmielony pieprz
- Do dekoracji: 3–4 łyżki kwaśnej śmietany i 2–3 łyżki tartego parmezanu

PRZYGOTOWANIE

1. Risotto: Podgrzej oliwę z oliwek w dużym rondlu iCook (np. z rodzinnego zestawu naczyń). Postaw na średnim ogniu aż do zagrzania. Dodaj szalotki, czosnek i szczyptę soli. Podsmaż na wolnym ogniu przez 5–6 minut aż do zeszklenia.
2. Dodaj ryż i gotuj przez 2–3 minuty, często mieszając, aż ryż stanie się lekko przezroczysty. Dodaj wino i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj przez kolejne 2 minuty.
3. Stopniowo dodawaj bulion, mieszając i gotując ryż na wolnym ogniu. Bulion wlewaj po chochelce, czekając przed kolejnym dodaniem, aż ryż wchłonie poprzednią porcję. Powtarzaj, aż ryż wchłonie bulion i będzie sprężysty i kremowy. Ten etap powinien trwać około 25–30 minut. Nie musisz wykorzystać całego przygotowanego bulionu.
4. Nagrzej piekarnik do 190°C (170°C z termoobiegiem) | 375°F | ustawienie 5 w piekarniku gazowym.
5. Gdy ryż jest gotowy, dodaj do niego kremówkę i przyprawę do smaku i wymieszaj. Przełóż do naczynia żaroodpornego i ułóż na wierzchu kawałki dyni.
6. Piecz przez około 30–40 minut, aż risotto będzie przybrązowane z wierzchu, a dynia będzie sprężysta.
7. Do podania: Wyjmij danie z piekarnika i odstaw na 5 minut. Podawaj z kleksami kwaśnej śmietany i tartym parmezanem.