Recept na maminčino rizoto

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/recept-na-mamincino-rizoto.html

Rizoto je tradiční italský rýžový pokrm. Maminčino české „rizoto“ je velmi chutná variace rýžového pokrmu s kuřecím masem a zeleninou. Přiznávám, nejsem velkým konzumentem rýže. Ale maminčino rizoto mám ráda a vařím ho minimálně jednou v měsíci.

Na přípravu 4 porcí rizota budeme potřebovat

- 160 g rýže (ne předvařené)
- 2 kuřecí čtvrtky i s kůží (kdo kůži nerad, může ji odstranit)
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla (nebo 1 polévková lžíce másla + 1 olivového oleje)
- 1 středně velkou cibuli
- Plátek másla do rýže
- 2 polévkové lžíce ochucené rajčatové omáčky (sugo)

- 1 mrkev
- ½ kořene petržele
- 1 malou neoloupanou cuketu nebo 2 řapíky celeru, lze i obojí nebo fazolové lusky
- 4 cherry rajčata
- Hrst plocholisté petržele
- Sůl
- Sýr pecorino nebo parmazán na dochucení

Postup přípravy maminčina českého rizota

V osolené vodě uvaříme kuřecí čtvrtky do měkka. Maso obereme, překrájíme a dáme do misky. Aby maso neoschlo, překryjeme misku potravinářskou folií.

Rýži důkladně několikrát propláchneme ve studené vodě. Zalijeme ji studenou vodou a osolíme.

ZKUŠENOST:

Při dolévání vodu neodměřuji, ale řídím se hladinou vody nad rýží. Měla by ji přesahovat asi o 1,5 cm (na sílu prstu).

Rýži vaříme zvolna na středním plameni v hrnci se silnějším dnem přiklopenou. Když začne vařit, zmírníme přívod tepla a rýži promícháme.

Rýže postupně vstřebá všechnu vodu. Kdybychom měli pochybnosti o množství vody, klidně přilijeme pár lžic vody nebo kuřecího vývaru. Rýži ochutnáme a je-li měkká, zdroj tepla vypneme.

Přidáme plátek másla a rýži promícháme.

Uvařenou rýži necháme chvíli odpočívat.

Současně s vařením rýže dáme do kastrůlku vařit osolenou vodu na zeleninu. Očištěnou mrkev i kořenovou petržel přepůlíme a dáme vařit.

Asi po 10 minutách přidáme překrojenou cuketu nebo řapíkatý celer (lusky fazolí). Po 5 minutách vodu slijeme. Vařenou zeleninu nakrájíme na úhledné kousky.

Cherry rajčata umyjeme a nakrájíme na menší kostky. Petržel nasekáme.

Do pánve vložíme přepuštěné máslo a nakrájenou cibuli na drobné kostičky.

Cibuli restujeme, až začne zlátnout.

Do usmažené cibule přidáme kuřecí maso, ochucenou rajčatovou omáčku a pár lžic kuřecího vývaru. Ochutnáme a dle své chutě dosolíme. Vše necháme prohřát a současně propojit chutě a vůně.

Do mísy nasypeme všechnu rýži, přidáme maso z pánve a veškerou nakrájenou zeleninu. Vše zlehka promícháme a ještě ochutnáme, zda je pokrm chuťově vyvážený.

Podáváme s nastrouhaným parmazánem nebo pecorinem.

K maminčinu rizotu mám velmi ráda naložené rychlokvašky nebo vařenou červenou řepu, zakápnutou olivovým olejem a balzamikovým octem.