



Risotto se salámem a chilli

Ingredience:

320 g rýže (Arborio)
1ks cibule
1 stroužek česneku
250 ml bílé víno
1 l vývar
200 g Schneider Poličan
olivový olej
máslo
300 g drcená rajčata
chilli
sůl, pepř

Postup:

Nakrájíme si nadrobno cibulku a česnek a orestujeme je na olivovém oleji. Přidáme rýži, dobře opečeme a zalijeme bílým vínem (0,5 kg rýže - 0,5 l bílého vína). Víno necháme odpařit a za stálého míchání přidáváme vývar a drcená rajčata, dokud rýže není uvařená do poloměkka (na skus). Risoto na závěr zjemníme máslem, dochutíme solí, pepřem a čerstvým chilli. Podáváme se strouhaným parmazánem a opečenými kolečky salámu.

