



Rajčatové rizoto se salámem

Ingredience:

320 g rýže Arborio
1 ks cibule
1 stroužek česneku
250 ml bílého vína
1 l vývaru
200 g Torrero salámu
olivový olej
máslo
300 g drcených rajčat
chili
sůl, pepř

Postup:

Nakrájíme si nadrobno cibuli 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). Rizoto na závěr zjemníme máslem, dochutíme solí, pepřem a čerstvým chili. Podáváme se strouhaným parmezánem a opečenými kroužky salámu.

