

# Rižoto, tikvice i breskva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **320 g**pirinca kratkog zrna (arborio)
- **300 g**tikvica
- **1 vezabosiljka**
- **200 g**breskvi (žutih iznutra)
- **500 ml**bistre supe
- **20 ml**maslinovog ulja
- **80 g**rendanog parmezana

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Pripremite tikvice na pari i pomešajte sa bosiljkom. Oguliti breskve, izvaditi koštice, iseci polovinu na kocke, a ostatak poklopiti. Ispržite pirinac na ulju prelijte corbom i kuvajte 10 minuta, dodajte pire od tikvica, so i biber da se sve ukuva. Skinite sa vatre i prelijte ekstra devicanskim maslinovim uljem i parmezanom.

Sipajte rižoto u tanjire i ukrasite prženim kockicama breskve, pireom od breskve.

## Savet

Mislim da ste vi koji pratite moje recepte, ve navikli na moje neobine kombinacije. Nadam se da ste neke i probali i uverili se da je ukus lep. Ja stalno nešto probam, pa ako mi se svidi preporuim dalje. Ovaj recept sam

našla na stranici za maslinovo ulje i kad se pružila prilika da jedemo divlja napravila sam ga i oduševila se!