

Rizoto sa gorganzolom i orasima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **25 g** margarina ili putera
- **2 struk** mladog luka
- **malosoli**
- **1** kocka za supu
- **po ukusu** gorgonzole
- **30 g** parmezana
- **po ukusu** bibera
- **malo** belog vina
- **malo** oraha
- **malo** ulja

Priprema

Skuvati supu od jedne kocke. U tiganj staviti ulje, zatim dodati pirinac i ostaviti ga par minuta da se proprži malo na margarinu. Kad se pirinac propržio dodati 2 prsta belog vina i ostaviti da vino ispari. Posle toga dodati supu dok pirinac ne upije, pa po potrebi dodavati dok ne bude skuvan (al dente= na zub, kako kažu Italijani). Skinuti tiganj sa vatre i dodati margarin, parmezan, gorgonzolu i orahe, dobro promešati. Služiti odmah uz još malo parmezana i oraha od gore. Prijatno!

Savet

Savet je da se UVEK tiganj skloni sa vatre pre nego što se doda puter i parmezan. Za pripremu italijanskog rizota potrebno je malo više vremena, ali je rezultat vredan truda!!