

## ***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 ukasite 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 sviđa preporučim dalje. Ovaj recept sam

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