

Rižoto sa šparglom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pirinca
- **1** struk špargli
- **1** kocka za supu
- **malobelog** vina
- **3** mlada luka
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po želji** parmezana

Priprema

Luk iseckati na kolutice i staviti da se prodinsta na ulju. Posoliti i pobiberiti po ukusu, pa dodati pirinac. Ostaviti pirinac da se proprži oko 3 minute, pa dodati jedan prst belog vina. Skuvati špargle, pa kad su gotove staviti ih u ciniju hladne vode kako bi sacuvale boju. U drugoj šerpi skuvati supu od kocke, pa kad vino ispari dodavati postepeno u tiganj sa pirincem i lukom. Ostaviti da upije, pa po potrebi dodavati još supe, tako sve dok pirinac ne bude "al dente= na zub" tj, skuvan po standardu italijanske kuhinje. Iseci špargle, pa ih dodati u tiganj sa rižotom na samom kraju. Promešati i ostaviti još par minuta na tihoj vatri. Služiti toplo, a odozgo posuti parmezanom. Prijatno!

Savet

Špargle su jako zdrave i zato ih često koristim od kad živim ovde. Jako se lako pripremaju: potrebno je samo odseći donji deo tzv. drveni deo i prokuvati ih u vodi sa malo morske soli. Potrebno im je oko 7 ako su tanje, do 10 minuta ukoliko su deblje špargle. Kad su gotove, obavezno ih staviti u činiju punu hladne vode da bi ostale nepromenjene, tj, da ne bi oksidisale. I uživajte u divnom ukusu ;)