

Rižoto sa morskim plodovima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100** griže arborio
- **500 ml**vode
- **1**kocka za supu od povrca
- **1/2 male glavice**crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **250 g**morskih plodova
- **4 kašike**maslinovoog ulja
- **po želji**mlevenog crnog pipra
- **po želji**suvog pršuna
- **10** grendiranog tvrdog sira (parmezan)

Priprema

Na 500 ml ključale vode stavimo kocku supe od povrca i smanjimo na tihu vatru. U šerpi na dve kašike maslinovog ulja pržimo sitno seckan crni luk. Kad crni luk omekša dodajemo sitno seckan beli luk i pržimo oko 1 min pa dodajemo rižu i sve zajedno pržimo oko 2 minuta. Potom dodamo malo supe samo da pokrije rižu. Tako nastavimo da kuvamo rižu dodajući supu postepeno svaki put kad riža upija supu. Vreme kuvanja je oko 17 minuta.

U međuvremenu, u drugoj šerpi na dve kašike maslinovog ulja pržimo morske plodove u srednjoj vatri oko 5 minuta.

Oko 5 minuta pre kraju kuvanja riže dodamo pržene morske plodove i po želji crni piper, i nastavimo da kuvamo u srednjoj vatri.

Kuvanu rižu sa morskim plodovima sklonimo sa vatre, dodamo suvi pršun i renderani parmezan, izmešamo lagano i pokrivamo oko 2 minuta.

Rižoto sa morskim plodovima sipamo u široki dublji tanjir. Uz ovo jelo preporučujem čašu crvnog vina vranac.

Savet