

Rižoto sa morskim plodovina



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 kašikem** maslinovoog ulja
- **po željim** levenog crnog pipra
- **po željis** uvoog pršuna
- **10** glandiranog tvrdog sira (parmezan)

Priprema

Na 500 ml klucale 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 omeša 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 dodajuci supu postepeno svaki put kad riža upija supu. Vreme kuvanja je oko 17 minuta.

U meuvremenu, 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 tanjur. Uz ovo jelo preporucujem cašu crvnog vina vranac.

Savet