Parmezánové risotto s hříbky

Cuisine: **Italian**
Food category: **Side dishes**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

Program steps

Preheating: 175 °C

1	Combination	50 %	Termination by time	00:30 hh:mm	160 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Olivový olej	0.1	l
Šalotka	0.25	kg
Česnek	0.02	kg
Arborio Rýže	0.8	kg
Zeleninový vývar	1.2	l
Víno bílé suché	0.3	l
Sůl	0.02	kg
Smetana	0.35	l
Parmezán	0.1	kg
Máslo dle chuti na zjemnění	0	kg

Directions

Na olivovém oleji zesklovatíme šalotku se stroužkem česneku. Arborio rýži vysypeme do plné gastronádoby, přidáme zarestovanou šalotku, 3 dcl bílého vína a 1,2 l zeleninového vývaru nebo horké dobře osolené vody.
Zakryjeme poklicí a vložíme do KV ,po tepelné úpravě tedy ukončení vaření promícháme se smetanou a parmezánem.
Dobrou chuť:)