

Rižoto od mješanih šparoga v2 01.05.2015

Za tri porcije rižota od mješanih šparoga

- 500 g mješanih vrtnih [šparoga](#) (violetne, bjele, zelene)
- 50 g maslaca
- 1 MŽ soli
- 1 MŽ šećera



- 250 g [riže za rižoto](#) (Vialone, Arborio ili Carnaroli)
- 1 dl slatkog vrhnja
- 1 dl ulja od repice
- 250 crvenog luka
- 2 dl suhog bijelog vina
- 3/4 l mesne juhe
- 30 g ribanog parmezana
- 1/2 MŽ mljevene ljute paprike
- 1 MŽ vegeta plus sol po okusu



Vrtne šparoge operite, oljuštite te prepolovite. Dio bez glavice (samo bijele i violetne) iskuhajte u mesnoj juhi sa maslacem i šećerom dok se ne počnu raspadati. Sve izmiksajte štapnim mikserom.

Gornji dio stabljike sa glavicom i zelene šparoge narežite na centimetar dugačke komade.

[Op. a] Kako god da sam spremao rižoto od šparoga na kraju se osjetila blago kiselkasta nota (šparoge su gorke, parmezan kiselkast, kao i vino). Pokušao sam sa šećerom, ali rižot od šparoga je bio slaktko-kisel. Tada mi je sinulo, ljuto će neutralizirati kiselinu. I od tada stavljam malo mljevene ljute paprike. Krajnji rezultat je fantastičan. [/Op. a]

Na ulju izdinstajte ribani crveni luk dok ne pozlatni. Dodajte rižu i sve skupa "oznojite" 10 min. na skroz laganoj temperaturi uz stalno mješanje. Podignite temperaturu i dodajte [vino](#), prodinstajte da ishlapi skoro sva tekućina.

Izmiksanim šparogama u vrtnoj juhi podljevajte **rižoto** uz stalno mješanje. Posolite i dodajte ljutu papriku.

Rižoto se ne smije kupati u tekućini, nego dodajte uvijek po malo tako da riža bude jedva pokrivena.

Kada zrna riža postanu toliko mekana da ih možete pregristi umješajte narezane šparoge (treba im ovisno o debljini treba im 5-10 minuta) i [slatko vrhnje](#).

Rižoto kuhajte uz obavezno mješanje. Kada rižoto bude 90% gotov dodajte ribani parmezan, promješajte kratko, da se **rižoto** homogenizira.

Maknite **rižoto sa šparogama iz uzgoja** sa štednjaka i poklopljeno ostavite 15 minuta da "odahne".



www.m...



www.moja-kuhinja.com