Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Rákóczi Feri

SPÁRGÁS RIZOTTÓ

Az olasz kaják mindegyikéért oda vagyok, így sorra keríthettem végre ezt a szédületes fogást is. Nem összekeverendő a hazai rizibizivel, ez krémes, lágy, fantasztikus ízű kaja, és össze sem vethető a menzák száraz, rizses borsójával. Leginkább odafigyelést, azaz folyamatos kavargatást igényel, semmi bonyolult nincs benne, viszont 20 perc alatt isteni vacsorád lesz. A legfontosabb, hogy be kell szerezned igazi, rizottónak való rizst, ilyen például az arborio. Jelölik a csomagoláson is.

HOZZÁVALÓK

350 g rizottónak való rizs
1 l zöldségalaplé
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 dl fehérbor
100 g hideg vaj
100 g parmezán
1 csomag zöldspárga
1 kevés olívaolaj
1 csipet só
1 csipet Bors

ALLERGÉNEK

laktóz

---

1. A spárga fás, alsó részét törd le. Mosd meg, majd a fejeket tedd külön, a középső részt darabold 2 centis részekre. A hagymát és a fokhagymát pucold meg, és aprítsd fel. Az alaplét tedd fel melegedni. Nagyon fontos, hogy mindig forró alaplevet használj, ne hűtse vissza a rizottót főzés közben. Kis adagokban adagold, csak éppen ellepje a rizst.

2. Egy vastag aljú edényben forrósíts fel olívaolajat és egy-két perc alatt süsd át a spárga középső részét. Szedd ki és a forró olajon párold üvegesre a hagymát és a fokhagymát.

3. Öntsd hozzá a rizst és alaposan keverd el úgy, hogy minden rizsszemet bevonjon az olaj.Jöhet a fehérbor, ezzel is egy percig kavargasd, ennyi idő alatt el is illan belőle az alkohol. Jöhet az első merőkanál alaplé, közben borsozd, és nagyon kicsit sózd is meg. Sóból nem kell sok, hiszen az ízét az alaplé és a parmezán adja.

4. Folyamatosan kavargasd, majd a főzési idő felénél, kb 8 percnél add hozzá az elősütött spárgadarabokat. Közben folyamatosan jöhet az alaplé és a kavargatás.

5. A 14. percnél mehet a rizottónkhoz a spárga feje, ezzel még 5 percig főzd, természetesen pótolva az alaplevet. Ha a rizs már puha és csak a közepén van egy egész kevés „magja”, akkor zárd el a hőt alatta. Add hozzá a vajat és a parmezánt, majd lendületes, de nyugodt mozdulatokkal keverd össze az egészet. Ha túl sűrű, akkor még egy kevés alaplevet dolgozz bele. Azonnal tálald!

6. Tippek:

Az Auchan nemzetközi élelmiszereket kínáló polcai az olasz részlegnél találsz rizottónak való rizst.

7

8 Az alaplevet nem kell főznöd, az Auchanban készen találsz literes kiszerelésben.

9 „Nem a rizottó vár a vendégre, a vendég vár a rizottóra!”

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!