



РИЗОТО С ТИКВА НА ФУРНА

Приготвяне и продължителност на готвене: 1 ч. 45 мин.

СЪСТАВКИ

For the risotto:

- 2 с.л. зехтин
- 2 главички шалот, нарязани на ситно
- 2 скилидки чесън, нарязани на ситно
- 175 г ориз Arborio
- 150 мл бяло сухо вино
- 1 л зеленчуков бульон, оставен на огъня, за да е горещ

- 80 мл високомаслена сметана
- 1/4 малка тиква, изчистена от семките, нарязана на тънки резени
- Сол и прясно смлян черен пипер

За сервиране:

- 3–4 с.л. сметана и 2–3 с.л. настърган

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. За ризотото: Загрейте зехтина в голям, плитък тиган iCook (например големия тиган за сотиране от Семейния комплект). Поставете на среден огън докато се сгорещи. Добавете лука, чесъна и шипка сол. Задушете за около 5–6 минути докато омекне.
2. Добавете ориза и оставете да поври за 2–3 минути, като често разбърквате, докато стане прозрачен. Добавете виното, оставете да кипне, след което намалете огъня и оставете да поври още 2 минути.
3. Добавете бульона постепенно с черпак, като разбърквате и варите на слаб огън, докато оризът абсорбира целия бульон, преди да сипете следващия черпак.
4. Продължете, докато оризът абсорбира целия бульон и омекне; около 25–30 минути. Мож да не се наложи да използвате цялото количество бульон.
5. Загрейте фурната до 190 °C (170 °C с вентилатор) | 375F | газ 5.
6. След като оризът е готов, добавете и разбъркайте високомаслената сметана и подправете на вкус. С помощта на лъжица прехвърлете сместа в тава за печене и отгоре наредете резенчетата тиква.
7. Печете около 30–40 минути, докато ризотото се опече отгоре, а тиквата омекне при проба с върха на нож.
8. За сервиране: Извадете от фурната и оставете да престои около 5 минути, преди да сервирате с гарнитура от сметана. Поръсете с настърган пармезан.