

Zapečena divlja riža s tikvicama



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

250-300 g divlje riže
600 ml povrtnog temeljca
200 g mladog luka
100 ml bijelog vina
600 g tikvica
40 g maslaca
60 g ribanog Grana Padana
80 ml maslinovog ulja
sol, papar po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte mladi luk, odvojite bijeli i zeleni dio. Na 50 ml ulja dodajte bijeli i svijetlozeleni dio mladog luka, kratko popržite pa dodajte divlju rižu. Glazirajte rižu, zalijte bijelim vinom, kuhajte da alkohol reducira. Posolite pa počnite malo po malo zalijevati temeljcem, miješajte i kuhajte na laganoj vatri, povremeno podlijevajte.

U međuvremenu naribajte tikvice.

Kad je riža kuhana, maknite s vatre, umiješajte ribane tikvice, zatim umiješajte pola ribanog sira, zatim umiješajte maslac i na kraju u tankom mlazu preostalo maslinovo ulje.

Pospite rižoto preostalim ribanim sirom i zapecite u pećnici na 180 °C 5-6 minuta. Prije posluživanja pospite zelenim dijelom mladog luka.