

# Rižoto od pečene bundeve sa skutom, narom i pinjolima

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA  
15

## Sastojci

200 g arborio riže  
0,7 L povrtnog temeljca  
1 muškatna (butternut) bundeva  
100 g skute  
1 nar  
20 g pinjola  
100 g maslaca  
50 g parmezana  
1 luk  
1 režanj češnjaka  
0,1 l bijelog vina  
grančica timijana  
maslinovo ulje  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Muškatnu (butternut) bundevu ogulimo, izvadimo koštice i narežemo na komade. Stavimo ih na papir za pečenje, posolimo i poškropimo maslinovim uljem. Pečemo u pećnici na 200 °C, oko 45 minuta. Kada je bundeva karamelizirana i pečena, izmiksamo je štapićnim mikserom dok ne postane kremasta.

Na maslinovu ulju propirjamo sjeckani luk i češnjak. Dodamo rižu i grančicu timijana. Tostiramo rižu dok ne počne „škripati“ po tavi pa je zalijemo bijelim vinom i podlijevamo vrućim temeljcem, uz konstantno miješanje. To radimo oko 20 minuta, da riža postane „al dente“ i kremasta. Posolimo i popaprmo. Dodamo pire od bundeve i sjedinimo s rižom. Zatim dodamo naribani parmezan i kockice hladnog maslaca.

Ugasimo vatru i dobro umiješamo maslac i parmezan u rižu. Ta tehnika, u kojoj pred kraj kuhanja dodajemo maslac i parmezan, zove se „mantekiranje“. Cilj je da dobijemo rižoto koji je polutekući i kremast. Izvadimo grančicu timijana, a pri serviranju na rižoto dodamo malo skute, tostirane pinjole i očišćeni nar. Poškropimo malo maslinovim uljem.

Dobar tek!