Dýňové rizoto

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1/2 kg	očištěná dýně (např. Hokkaido)
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
	olivový olej
300 g	kulatozrnná rýže (nejlepší je typ arborio)
1 dl	bílé víno
1/2-3/4 l	voda nebo zeleninový vývar
kousek	čerstvý zázvor
	sůl
	pepř mletý
	citronová šťáva
100 g	strouhaný parmazán
několik	lístky šalvěje

Postup přípravy

Dýni rozkrojíme, vydlabeme vnitřek se semínky a dýni omyjeme. Její dužinu nakrájíme na menší kostky a ty dáme na plech spolu s pokrájenou cibulí a česnekem. Pokapeme olivovým olejem a vložíme do trouby předehřáté na 200 °Celsia. Pečeme asi 20 minut (dýně změkne a na okrajích zezlátne). V průběhu pečení dýně si připravíme rizoto: Na hlubší pánvičce si na trošce olivového oleje osmahneme nasucho rýži (jen chvíli a stále přitom mícháme), poté ji zalijeme bílým vínem a dále postupně přidáváme sběračku vody nebo zeleninového vývaru – vždy, když se předchozí tekutina téměř vyvaří. Takto pokračujeme tak dlouho (asi 15 až 20 minut), dokud není rýže hotová. Poté k ní přidáme opečené kousky dýně s cibulí a česnekem, najemno nastrouhaný kousek čerstvého zázvoru a vše promícháme. Ochutíme solí, mletým pepřem a citronovou šťávou. Podle možností přidáme pár lístků čerstvé šalvěje a můžeme podávat. Dýňové rizoto se hodí jako příloha k masu či rybě, ale výborné je i samotné.