Ananasové rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

2 malé ananasy nebo 1 větší
100 g rýže Arborio
300–350 ml plnotučného mléka
(pokud použijete obyčejnou kulatozrnnou rýži, pojme podle druhu cca 350–450 ml mléka)
40 g piniových semínek (nebo slunečnicových)
50 g másla
50 g hnědého cukru
1 svazeček máty
1 limetka
1 vanilkový lusk
špetka soli

Postup

1. Na polovině másla orestujeme piniové oříšky a suchou rýži, zalijeme mlékem a zavaříme, příkon tepla ztlumíme na minimum a za průběžného míchání necháme dusit, až je rýže měkká, tzv. na skus. Ochutíme špetkou soli.
2. Ananasy rozpůlíme a vydlabeme dužinu, kterou nakrájíme na malé kostičky.
3. V pánvi rozpustíme druhou polovinu másla společně s cukrem, přidáme pokrájený ananas, nasekanou mátu, obsah vanilkových lusků, šťávu a kůru z limety a vařenou rýži. Vše promícháme a prohřejeme. Rizoto plníme do vydlabaných ananasů.

Poznámka

Kluci v akci