



## RUKKOLA RIZOTTÓ

### HOZZÁVALÓK

- 100 g hagyma, félbevágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 40 g olívaolaj
- 350 g rizottó rizs
- 100 g fehérbor
- 900 g víz, langyos
- 2 db zöldséges leveskocka
- ½ tk só
- ½ tk pirospaprika
- 30 g paradicsompüré
- 80 g rukkola
- 150 g friss kecskesajt

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
2. Adja hozzá az olívaolajat, és dinsztelje **3p/120°C/1-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a rizst, és dinsztelje **3p/120°C/ ↻ /1-es fokozaton**.
4. Adja hozzá bort, és melegítse **1p/100°C/ ↻ /1-es fokozaton**.
5. Adja hozzá a vizet, a leveskockát, a sót, a pirospaprikát, a paradicsompürét, és főzze **16p/100°C/ ↻ /1-es fokozaton**. Közben vágjon vékony csíkokra 60 g rukkolát.
6. Adja hozzá a felcsíkozott rukkolát, a kecskesajtot, és a spatula segítségével keverje **2p/90°C/ ↻ /1-es fokozaton**. Szórja meg a maradék rukkolával, és tálalja.

### Tanácsok

- Tálaláskor szórja meg a rizottót 50 g pirított fenyőmaggal.
- Amennyiben a rizottót köretként hús, vagy hal mellé tálalja, ez a mennyiség 6 adagra elegendő.



Elkészítés  
10 perc



Teljes idő  
35 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
4 adag