



# CSŐBEN SÜLT SÜTŐTÖKÖS RIZOTTÓ

ELŐKÉSZÍTÉS ES FŐZESI IDŐ: 1 ÓRA 45 PERC

## HOZZÁVALÓK

- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 *mogyoróhagyma (salotta), apróra vágva*
- 2 *gerezd fokhagyma, apróra vágva*
- 175 g Arborio rizs
- 150 ml száraz fehérbor
- 1 l zöldségalaplé, forrón tartva a tűzhelyen
- 80 ml zsíros tejszín
- 1/4 kisebb sütőtök, kimagozva, vékony hasábokra vágva
- Só és frissen őrölt fekete bors
- Tálalás: 3–4 evőkanál *crème fraîche* és 2–3 evőkanál reszelt parmezán

## ELKÉSZÍTÉS

1. Rizottó: Melegítse olívaolajat egy nagyméretű, alacsony falú iCook edényben (például a Családi edénykészlet nagy serpenyőjében). Közepes hőn melegítse, amíg forró nem lesz. Adja hozzá a mogyoróhagymát, a fokhagymát és egy csipet sót. Pírítsa 5–6 percig, amíg meg nem puhulnak.
2. Adja hozzá a rizst, és gyakori kevergetés mellett pírítsa 2–3 percig, amíg átlátszóvá nem válik. Adja hozzá a bort, forralja fel, majd csökkentse a hőt és főzze további 2 percig.
3. Adja hozzá az alaplevet merőkanalanként és kevergesse, amíg a rizs felszívott minden levét, mielőtt egy újabb merőkanállal adna hozzá.
4. Folytassa mindaddig, amíg a rizs felszívott minden alaplevet, állaga pedig al dente és krémes nem lesz; mintegy 25–30 percig. Lehetséges, hogy nem kell felhasználnia az összes alaplevet.
5. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra (légkeverés: 170 °C).
6. OA rizs elkészülését követően keverje bele a tejszínt és ízlés szerint fűszerezze. Kanalazza egy sütőtálba a sütőtök-hasábokkal együtt.
7. Süssse kb. 30–40 percig amíg a rizottó teteje megbarnul, a sütőtök teteje pedig puha nem lesz.
8. Tálalás: Vegye ki a sütőből, hagyja állni 5 percig és öntse rá a *crème fraîche*-t. Szórja meg reszelt parmezánnal.