

# Dýňové rizoto s kukuřicí a ricottou



## Suroviny

**máslo** 50 g, **olivový olej** 2 PL, **cibule** 1 ks nadrobno, **rýže arborio** 300 g, **dýně** 300 g máslová - oloupaná, bez semínek, nahrubo nakrájená, **vývar zeleninový** 1 l, **citron** 1 ks kůra najemno, šťáva na ochucení ricotty, **sůl**, **ricotta** 250 g, **tymián** 2 snítky, nejlépe citronový, odrhnuté lístky, **petrželka** 1 PL nasekaná

**1** Ve velké pánvi s těžkým dnem rozehej- te máslo a olej na středním ohni. Přidejte cibuli a za stálého míchání opékejte 4–5 minut do změknutí. Vmíchejte rýži a dýni a opékejte cca 1–2 minuty, než se rýže rovnoměrně obalí tukem. Přilijte víno a za stálého míchání vařte, dokud se nesvaří na poloviční objem. Bude to trvat asi minutu. Potom po naběračkách postupně přilévejte vývar. Vždy dobře promíchejte a nechte vývar vstřebat, než přidáte další. Vařte 20–25 minut, ke konci občas ochutnejte, aby byla rýže uvařená uvnitř na skus (al dente). Vmíchejte kukuřici a vařte ještě asi 2 minuty, aby se prohřála. Na závěr vmíchejte parmazán a citronovou kůru, osolte a opeřete podle chuti.

**2** Ricottu ochuťte tymiánem a šťávou z citronu podle chuti.

**3** Rizoto rozdělte do talířů a každou porci ozdobte lžící ochucené ricotty a posypte nasekanou petrželkou.