

Proljetni rižoto s kozicama

Obrok koji ćete pripremiti u tren oka, koji je ukusan i savršen kao uvertira u nešto laganiju ranoproljetnu prehranu, posebno za one koji vole plodove mora te proljetne darove prirode poput mladog luka i mladog graška. Rižoto s kozicama je pred vama - uživajte u pripremi, uživajte u jelu!

Sastojci (za 4 do 6 osoba):

- 30 g maslaca
- 70 g nasjeckanog mladog luka
- 1 češanj protisnutog češnjaka
- 350 g svježeg graška
- 2 povrtna kocke
- 300 g riže okruglog zrna
- 400 g kozica
- 200 ml bijelog vina
- 1 l vruće vode
- 2 žlice maslinova ulja
- 2 žlice soka od limuna
- 1 žlica narezanog svježeg kopra

Za posluživanje:

1 žlica narezanog svježeg bosiljka i naribani parmezan.

Priprema:

Na zagrijanom maslacu popecite luk, grašak, malo vode i lagano pirjajte. Kad povrće omekša, dodajte kocke, opranu rižu, kozice, naribani češnjak, vino, pola količine vode i kad zavrije, smanjite vatru, pa kuhajte uz dolijevanje ostatka vode oko 15 minuta.

Na kraju umiješajte maslinovo ulje, limunov sok i kopar. Poslužite odmah posuto bosiljkom.

Napomena:

Kod pripreme rižota, najvažnije je da tijekom kuhanja polagano dolijevate vodu, a ne

da to učinite odjednom.