

Paradajkové risotto s pecorinom a mäťou

Táto obmena talianskeho risotta vznikla v mojej kuchyni náhodou. Dá sa povedať, že som varil zo zbytkov, keďže som dorazil vrecko arborio ryže a paradajky už boli na konci svojho života. Potreboval som niečo s nimi spraviť, aby som ich nevyhodil. Mätu som mal zo záhradky Pigis z Banskej Bystrice. K paradajkám sa skôr hodí bazalka, alebo je to určite tradičnejšia kombinácia. Teda v Taliansku. Napríklad v Turecku sa paradajka a mäta kombinuje celkom často. Je to pre nás nezvyčajné, ale vyskúšajte. Mäta osvieži.

4 porcie

400 g ryže arborio

2 šalotky

3 dl bieleho suchého vína

1 liter vývaru

6-8 stredne veľkých rajčín

pecorino

maslo

čerstvá mäta

korenie, soľ

olej

Vývar postavíme na sporák a necháme ho zohrievať blízko bodu varu.

Paradajky umyjeme a jemne rozmixujeme. Nie úplne, aby nám zostali aj väčšie kúsky paradajok. Ak nemáme čerstvé paradajky, môžeme použiť aj pelati – talianske lúpané drvené paradajky. Paradajky na plynkej panvici privedieme k varu a zredukujeme (necháme odpariť prebytočnú vodu). Chuť paradajok sa takto zintenzívni.

Šalotku nakrájame na kocky a na oleji opražíme do zlata.

Pridáme ryžu, ktorú minútku v oleji tiež opražíme. Stále ju miešame, aby sa neprilepila a neprihorela. Podležeme vínom a stále miešame. Z ryže sa začne uvoľňovať škrob. Keď sa víno zahustí škrobom a asi polovica z neho sa zredukuje, začneme po naberačkách pridávať vývar. Risotto treba stále miešať. Vždy pridávame žuľu vývaru, keď sa tá predošla viac-menej vstrebať do ryže. Takto docielime vláchnú krémovitosť.

Približne v polovici procesu pridávania vývaru pridáme aj paradajky.

Keď už je ryža al dente, pridáme do risotta ešte jednu malú naberačku vývaru, nastrúhané pecorino a poriadnu lyžicu masla. Všetko spolu premiešame, dochutíme podľa potreby soľou a korením a pridáme nakrájanú mäťu. Všetko podľa chuti. Na 4 porcie by mohlo stačiť 10-12 väčších lístkov mäty.

Nezabudnite, že pravé risotto musí čvachtať :) Musí byť dostatočne riedke, aby sa roztekalo po tanieri.