

Rižota z bučkami in kozicami

Preprosta kombinacija riža, bučk in morskih rakcev za hitro pripravljeno, delikatesno različico priljubljene italijanske specialitete. Preprosto združimo prepražen riž in kozice z bučkami; kdor ne mara riža, pa s testeninami.

Sestavine:

- 200g riža
- 1 bučka
- 1 čebula
- 300 g kozic
- 40 g masla
- 2 žlici olivnega olja
- 1 dl suhega belega vina
- pribl. 0,5 l zelenjavne osnove
- sol
- poper



Kozice temeljito očistimo.

Bučke očistimo. Narežemo jih na kolesca, ta pa na približno pol centimetra široke palčke.

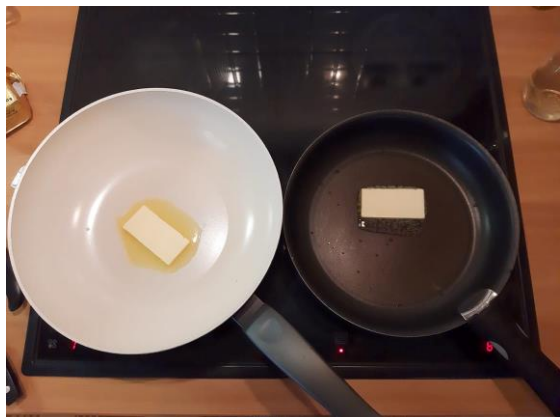


Čebulo olupimo in drobno sesekljamo.

V skledčki si pripravimo jušno osnovo. Naredimo jo lahko iz zelenjavne kocke in vrelo vodo 0,5 l.



V globlji ponvi segrejemo 20 gramov masla in žlico olivnega olja. Dodamo sesekljano čebulo, ki jo med mešanjem posteklenimo. Temperaturo zvišamo, v ponev nato stresemo riž. Med mešanjem ga posteklenimo, kar traja kake 3 minute.



V ponev na čebulo in riž prilijemo polovico vina, ki ga med mešanjem povsem ukuhamo (izhlapimo). Prilijemo zajemalko vroče zelenjavne osnove in kuhamo, da tekočina skoraj v celoti povre. Tedaj prilijemo naslednjo zajemalko osnove. Postopek ponavljamo, dokler riža ne skuhamo *na zob*, pri tem pa pazimo, da riž ne ostane suh.



Med tem (ali kasneje) v drugi ponvi prav tako segrejemo 20 gramov masla in žlico olivnega olja.

Dodamo očiščene kozice, ki jih med potresanjem ponve pri srednje močni temperaturi pražimo 3 do 4 minute.

Na kozice prilijemo preostalo vino, ki ga v celoti ukuhamo.



Dodamo bučke, potem pa oboje pražimo še 3 do 4 minute. Pazimo, da ostanejo bučke hrustljave.

Sestavine začini s soljo in sveže mletim poprom.



Kuhanemu rižu primešamo kozice in bučke. Dobro premešamo. Nazadnje rižoto pokrijemo in jo pustimo stati 1 do 2 minuti. Pazimo, da je dovolj redka, saj riž vpije še nekaj tekočine in je rižota kmalu presuha. Na koncu ji lahko dodamo sesekljan peteršilj.



Dober tek!