**Rižoto s lignjama, kozicama, ...**

**Sastojci**

* nježni riblji ili pileći temeljac
* ekstradjevičansko maslinovo ulje
* glavica luka
* nekoliko češnjeva češnjaka
* riža carnaroli ili arborio
* bijelo vino (sauvignon ili rizling)
* lignje, kozice, ...
* peršin
* svježi papar
* sol
* zamrznuti maslac narezan na kockice
* paški ovčji sir ili parmezan po želji

**Postupak**

Zagrijte tavu na umjerenoj temperaturi pa tek onda dodajte maslinovo ulje i sitno nasjeckan luk. Malo posolite i pirjajte dok luk ne postane staklast.

Ubacite rižu u tavu i stalno miješajte na malo jačoj temperaturi. Tim postupkom ćete "otvoriti" zrna riže da biste dobili ono najvažnije što rižoto čini kremoznim, a to je škrob.

Sljedeći korak je dodavanje vina, a najsigurniji znak da je vrijeme za to jest da vas riža zapecka po prstima kad je dotaknete. Pustite da alkohol ispari pa dodajte lignje, kozice, ...

Počnite postupno dodavati vrući temeljac (oko 75 stupnjeva).

Konstantno mješajte drvenom kuhačom. Temeljac dodajete stalno i pomalo, tek toliko da pokriva rižu.

Nakon cca 15 minuta kad je riža kuhana, ugasite plamen ili struju i dodajte peršin, papar pa ribani paški sir ili parmezan po želji. Rižoto dobro promiješajte i kušajte da vidite koliko je potrebno dodati soli s obzirom da je paški sir žestok i slan. Ne želite presolitio rižoto.

Kad ste dotjerali okus, idemo sa završnim dijelom koji je krucijalan. Prije nego počnete pripremu za rižoto, malsac morate narezati na kockice i ubaciti u zamrzivač. Ovo je jedan od detalja koji rižito čini izvrsnim a ne samo prosječnim, naravno ako ste poštovali cijelu proceduru. Ledeni maslac djelomično zaustavlja daljnje kuhanje riže i time dobivate kontraefekt koji stvara dodatnu kremoznost onoj koju ste dobili od rižinog škroba.

U tom trenutku krećete s famoznom tehnikom mantekiranja gdje miješate rižoto dok se sav maslac ne rastopi. Poklopite tavu na jednu minutu da rižoto malo miruje.

Rižoto servirajte u poluduboke tanjure i poškropite s malo vrhunskog maslinovog ulja