Risotto z dynią hokkaido i masłem szałwiowym

7 września 2012

Sezon dyniowy osiąga właśnie swoje apogeum. W celu aprowizacji czeka nas kolejna wyprawa do zagłębia dyniowego w Lesznowoli i wybieranie najpiękniejszego okazu ze stosów dyń piętrzących się na wozach, a potem wspólne gotowanie. W tym roku na sezonowy przepis wybraliśmy risotto z dynią hokkaido, rukolą, parmezanem, polane masłem szałwiowym. Risotto to można przygotować także z innych odmian dyni - z dyni piżmowej lub dyni olbrzymiej, ale orzechowy smak hokkaido mnie osobiście pasuje najbardziej.

Składniki na 4 porcje:

- 400 g miąższu dyni hokkaido
- 60 g parmezanu
- 1 mała cebulka
- 1 l bulionu warzywnego
- 300 g ryżu arborio
- garść rukoli
- garść listków szałwi
- oliwa z oliwek
- 3 łyżki masła
- sól

Przygotowanie:

1. Do przygotowania risotto będziemy używali dyni hokkaido pod dwoma postaciami - jako purée i w postaci upieczonych kostek o wielkości około 1x1cm. Zaczynamy od obrania dyni hokkaido i pokrojenia jej w kostkę. 1/3 kostek pieczemy w piekarniku przez około 10 minut w 180 stopniach, aż będą miękkie. Pozostałe kostki dusimy pod przykryciem do miękkości i blendujemy na purée. Powinna powstać konsystencja zbliżona do soku pomidorowego - jeżeli takiej nie ma, należy dodać do purée bulionu. Do risotto potrzebujemy około 300 ml purée dyniowego.
2. Rozgrzewamy oliwę z oliwek i szklimy na niej drobno posiekaną cebulkę.
3. Do miękkiej cebulki dodajemy ryż i mieszamy obtaczając ryż w oliwie.
4. Zalewamy ryż łyżką wazową bulionu i mieszamy, dopóki nie wchłonie całego płynu.
5. Powtarzamy czynność z jeszcze jedną łyżką bulionu, po czym kontynuujemy z dyniowym purée. Gdy ryż wchłonie już całe dodawane stopniowo purée, wykorzystujemy ponownie bulion.
6. Przygotowanie risotto trwa w sumie około 30 minut. Około 5 minut przed końcem przygotowania risotto dodajemy do ryżu rukolę, kostki upieczonej dyni i starty na drobnej tarce parmezan. Po tym kontynuujemy mieszanie.
7. Risotto będziemy polewać masłem szałwiowym, o które należy zadbać w międzyczasie. Aby je przygotować należy podgrzać dwie łyżki masła i gdy jest gorące wrzucić do niego listki szałwi, które oddadzą swój aromat. Po 3 minutach zdejmujemy masło z ognia.
8. Gdy ryż jest al dente risotto jest gotowe. Powinno mieć kremową, dosyć luźną konsystencję i swobodnie spływać z łyżki. Zdejmujemy risotto z ognia, dodajemy łyżkę masła i ponownie mieszamy. Rozkładamy risotto na talerze, dekorujemy wiórkami parmezanu i skrapiamy przygotowanym wcześniej masłem szałwiowym.