

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Jednostavni rižoto sa graškom i boranijom

Sastojci:

Za dve osobe

125 g riže, dugog zrna
75 g graška
75 g zelene boranije
75 g žute boranije
1 veća glavica luka
cca 750 ml povrtnog temeljca
100 ml kvalitetnog belog vina
2 kašike maslinovog ulja
pecorino sir
so, biber

Ako koristite sveže povrće prvo ga blanširajte, a zamrznuto je već blanširano. Luk sitno iseckati i propržiti na maslinovom ulju, dodati povrće i dinstati sve zajedno dok povrće ne omekša. Dodati rižu i pržiti je dok ne postane staklasta. Smanjiti ječinu ringle pa postepeno dosipati po malo vrućeg temeljca, stalno mešajući. Kada je riža skoro gotova (u zavisnosti od vrste riže i ličnog ukusa) sipati vino i pustiti da se krčka još dva tri minuta. Po ukusu dosoliti i servirati u tanjire i posuti sa sveže samlevenim biberom i komadićima (ili rendanim) pecorino sira.