

Rižoto sa šparogama, pršutom i mozzarellom

<http://kruhai.blogspot.com/2014/04/rizoto-sa-sparogama-prsutom-i.html>

250g arborio riže
250g zelenih šparoga
1 manji luk
1 mozzarella
100g tanko narezanog pršuta
maslinovo ulje, sol, papar, pešrin

Šparogama odlomiti tvrde krajeve, pa ih narezati na veće komade i vrhove odvojite. Na malo maslinovog ulja pirjati sitno narezani luk, pa mu dodati narezane šparoge (bez vrhova) i sve kratko propirjati. Dodati rižu i stalno miješajući pirjati dok ne postane staklasta. U zasebnoj posudi sa strane odmjeriti oko 750ml vode. Sa 100ml te vode zaliti rižu i promiješati. Pustite da voda ispari pa zalijte sa sljedećih 100ml vode promiješajte i pustite da ju riža upije. Tako ponavljajte sve dok ne potrošite svu vodu, a riža omekša i postane kremasta. Pred kraj dodajte i vrhove šparoga. Oni se kuhaju vrlo kratko. Tada posolite, popaprite, umiješajte sitno nasjeckan peršin, mozzarellu narezanu na veće komade i pršut narezan na trakice. Pustite da se sir otopi i poslužite toplo.

