



## Доматно рижото

Домати, босилек и рижото – има ли нешто поиталијанско? Ова е едноставна комбинација на класични состојки во пријатното јадење кое ќе им се допадне на луѓе од сите возрасти. Овдево Мои Рецепти ќе Ви претставиме мноштво рецепти за рижото кои се разликуваат во зависност од годишното време.



### Состојки:

- половина конзерва сечкани домати
- 300 грама ориз
- 1 голема главица бел кромид
- две до три чешниња лук
- една рака листови босилек
- една рака Чери домати
- 50 грама пармезан
- 30 грама путер
- 500 милилитри пилешко вариво
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе ги исечкаме кромидот и лукот. Исечкајте ги ситно, затоа што сакаме да направиме основа за рижотото.

Пресечете ги Чери домати на половинки или третинки, по желба.

Одберете неколку листови босилек и ситно исечкајте ги. Нив ќе ги додадеме во рижотото додека се готви.

Ако сами го правите пилешкото вариво, ќе треба да започнете да го загревате на почетокот. Во спротивно, ставете неколку коцки за супа во зовриена вода и оставете ги настрана.

### Чекор 2

Загрејте ја тавата на средно силен оган и растопете малку путер. Путерот му дава на рижотото богат вкус, а можете да ставите малку путер и на крајот, за јадењето да добие сјај. Ако сакате да готвите поздраво, наместо путер ставете маслиново масло.

Ставете ги кромидот и лукот во растопениот путер и пржете ги околу 5 минути додека да омекнат. Ставете малку сол во тавата за да не загори кромидот.

### Чекор 3

Штом кромидот и лукот ќе омекнат, во тавата ставете го оризот и започнете добро да го мешате со соковите од путерот, кромидот и лукот за да ги впије сите вкусови.

Ставете половина од листовите босилек и половина од Чери домати во тавата.

Потоа прелијте го оризот со пилешкото вариво и измешајте ги. Готвењето рижото бара многу внимание, затоа заборавете на се друго и уживајте во ова готвачко искуство.

Сега ќе ги ставиме исечканите домати. Користиме домати од конзерва поради богатиот вкус и бојата, но секогаш можете да исечкате и свежи. Убаво измешајте ги со смесата.

#### Чекор 4

Како и со сите рецепти за рижото, постојано мешајте и посветете му полно внимание на готвењето. Кога оризот ќе го впије целото пилешко вариво, додавајте уште сè оризот додека не се зготви

#### Чекор 5

Изрендајте го пармезанот одозгора и измешајте го со оризот. Во рижото секогаш се става пармезан, освен ако го правите со риба.

#### Чекор 6

Време е за сервирање: Земете обична чинија и ставете 2 до 3 црпалки од топлото рижото во неа. Украсуваме со 3 свежи листови босилек и еден Чери домати одозгора. Изгледа одлично...

#### Совет

Сигурни сме дека ќе го обожувате овој едноставен италијански класичен рецепт. Секогаш можете дополнително да го зачините со малку чили или да го направите исклучително вкусен ставајќе малку марскапоне на крајот за вистински сјај на рецептот. Запомнете, во рижотото може да се ужива како предјадење, како и главно јадење.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)