

Risotto dyniowe z grilla

Składniki

650 g	dyni Hokkaido
3	szalotki
100 g	boczku
450 g	ryżu do risotto
250 ml	białego wytrawnego wina
1,25 l	bulionu warzywnego
0,5 l	bulionu z kurczaka
150 g	parmezanu
60 g	masła
1,5	łyżeczki przyprawy dyniowej Pumpkin Spice (możesz zastąpić przyprawą do piernika)
1	łyżka pestek dyni
1	ząbek czosnku
1	łyżka oliwy z oliwek
1	szczypta soli
1	szczypta kolorowego pieprzu

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki na risotto dyniowe z grilla.
2. Ponieważ używamy dyni Hokkaido do naszego dyniowego risotto, możemy jeść je ze skórą. Możesz też obrać dynię. My obraliśmy dynię w $\frac{3}{4}$ i nie usuwaliśmy skórki z reszty warzywa. Pamiętaj, że skórka dyni jest bardzo aromatyczna i nadaje potrawie piękny kolor.
3. Dynię pozbawiamy pestek i kroimy w kostkę.
4. Obieramy szalotki, kroimy na pół, a następnie w drobną kostkę.
5. Obieramy czosnek i drobno siekamy ostrym nożem.
6. Na tarce ścieramy parmezan.
7. Na palniku bocznym podgrzej oliwę z oliwek.
8. Dodaj kostki dyni i smaż na średnim ogniu przez około 5-7 minut, mieszając. Następnie połowę kostek dyni (najlepiej ze skórą) wyjmij i odłóż do małej miski – będziemy ich używać w późniejszym etapie.
9. Wlej do garnka około **200 ml** wywaru warzywnego i gotuj dynię przez około **10 minut** pod przykryciem

do miękkości. Następnie zblenduj dynię na puree ręcznym blenderem i dopraw odrobiną soli i pieprzu oraz dosyp pół łyżeczki przyprawy dyniowej. Odlóż puree do miski.

10. Teraz kontynuujemy przepis z pozostałym bulionem warzywnym i wywarem z kurczaka. W tym celu bulion warzywno-drobiowy przelej do rondelka.
11. Zgrilluj bekon, aż będzie chrupiący, ustawiając temperaturę grilla na **180 stopni**. Umieść mięso na papierze kuchennym do odsączenia.
12. Podsmaż pokrojone w kostkę szalotki i czosnek na odrobinie oliwy na kuchence bocznej.
13. Następnie od razu dodaj ryż i również smaż przez **2-3 minuty**, aż stanie się lekko przezroczysty.
14. Dolej białe wino i gotuj na małym ogniu, mieszając, aż ryż całkowicie wchłonie płyn.
15. Do garnka stopniowo dodawaj chochlę gorącego bulionu, aż ryż zostanie całkowicie przykryty. Powtarzaj proces, aż zużyjesz cały bulion, a ryż całkowicie wchłonie płyn. Od czasu do czasu wszystko dobrze wymieszaj. Całość zajmuje około **20 minut**.
16. Następnie ryż wymieszaj z puree z dyni, pozostałymi kawałki dyni i 1 łyżeczką przyprawy dyniowej.
17. Dodaj masło i parmezan, podgrzewaj wszystko przez **2-3 minuty**.
18. Na koniec risotto z dynią dopraw solą i pieprzem.
19. Chrupiący bekon pokrusz na risotto, ozdób pestkami dyni.
20. Risotto dyniowe z grilla gotowe!