

Grillowane risotto z dynią, boczniakami i kozim serem

Składniki

400 g	ryż arborio
800 g	dynia
4 szt.	kapusta pak choi
150 ml	wino białe wytrawne
1 l	domowy bulion warzywny
2 szt.	cebula czerwona
300 g	boczniaki
200 g	kozia rolada
100 g	kozi twarożek
100 g	masło
1	pęczek - pietruszka
	czosnek
	sól
	pieprz

Przygotowanie:

1. Rozgrzewamy [grilla](#). Dzięki żeliwnemu zestawowi marki [WEBER](#) ([wok](#), [patelnia](#), [płyta](#)) przyrządzenie grillowanego risotto będzie bardzo proste i wygodne.
2. Dynię obieramy, pozbawiamy pestek oraz miąższu, a następnie kroimy w kostkę. Osobno gotujemy litr bulionu na włoszczyźnie (opcjonalnie mięsny wywar). Boczniaki kroimy w mniejsze plastry i marynujemy w oliwie z pietruszką, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, pieprzem i solą.
3. Risotto z grillowanymi warzywami rozpoczynamy od przyrządzenia ryżu. Do rozgrzanego [woka](#) dodajemy całe masło. Po rozpuszczeniu wrzucamy posiekaną cebulę, a gdy się zeszkli, wsypujemy ryż. Grillujemy tak powstałe risotto z warzywami przez **5 minut**, co chwilę mieszając. Następnie dolewamy białe wytrawne [wino](#) i delikatnie mieszamy do czasu, aż [alkohol](#) odparuje. Po odparowaniu stopniowo dolewamy bulion. Chcemy osiągnąć pożądaną konsystencję ryżu, czyli **al dente**. Tuż przed końcem mieszamy zawartość woka z kozim twarożkiem, pieprzem i solą.
4. Pokrojoną w kostkę dynię [grillujemy](#) na półtwardo. Na patelni podsmażamy zamarynowane grzyby. Po około **5 minutach** dodajemy kapustę pak choi i dusimy na grillu przez kolejne **3 minuty**.
5. Następnie łączymy ryż z grzybami i dynią. Dodajemy też pokrojone w plasterki ząbki czosnku. Surowy czosnek wrzucony tuż przed końcem [grillowania](#) dodaje wyrazistości, a risotto z grilla zyskuje mocno

czosnkową nutę.

6. Grillowane risotto jest już prawie gotowe. Wystarczy je tylko zwieńczyć kawałkami koziej rolady oraz oprószyć posiekaną natką pietruszki. Cóż za aromat!