



ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 250 g κολοκυθάκια, κομμένα σε κομμάτια των 5 cm
- 120 g καρότα, καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια των 5 cm
- 150 g φρέσκο αρακά ή κατεψυγμένο
- 400 g πράσινα σπαράγγια, καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια των 2 cm (εναλλακτικά: μπρόκολο)
- 40 g ελαιόλαδο
- 10 g κύβοι λαχανικών, ελαφρώς πολτοποιημένοι με ένα πιρούι
- 120 g κρεμμύδι, ξεφλουδισμένο και κομμένο σε κομμάτια των 5 cm
- 280 g Αρμπόριο (ρύζι για ριζότο)
- 60 ml ζωμό κότας
- ½ κουταλάκι του γλυκού θαλασσινό αλάτι
- 25 g ανάλατο βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 g τυρί παρμεζάνα, τριμμένο και χωρισμένο σε μπόλκια
- 10 g φύλλα φρέσκου βασιλικού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Στην κατσαρόλα ζεσταίνετε 1 λίτρο νερού. Βάλτε τα κολοκυθάκια, τα καρότα, τον αρακά και τα σπαράγγια στο σκεύος ατμού, βάλτε το στην κατσαρόλα και καλύψτε με το καπάκι. Μαγειρέψτε στον ατμό τα λαχανικά για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν αλλά να είναι ακόμα τραγανά. (Εάν δεν έχετε σκεύος ατμού, βάλτε τα λαχανικά με 3 κουταλιές της σούπας νερό σε μια κατσαρόλα, καλύψτε με το καπάκι και μαγειρέψτε στον ατμό για 10 λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία.)
2. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα βαρύ τηγάνι ή κατσαρόλα και προσθέστε τον πολτοποιημένο κύβο λαχανικών και το κρεμμύδι. Ανακατέψτε για 5 περίπου λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το κρεμμύδι. Προσθέστε το ρύζι στην κατσαρόλα και ανακατέψτε καλά για να τραβήξει το λάδι.
3. Προσθέστε το ζωμό κοτόπουλου και το θαλασσινό αλάτι. Μαγειρέψτε μέχρι το ρύζι να αρχίσει να σιγοβράζει, ανακατεύοντας περιστασιακά μέχρι να διαλυθεί ο ζωμός κότας. Κατεβάστε σε μέτρια θερμοκρασία.
4. Προσθέστε ζεστό νερό περίπου 250 ml κάθε φορά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι το ρύζι να απορροφήσει όλα τα υγρά. Στη συνέχεια, προσθέστε νερό κάθε φορά σε μια ποσότητα 250 ml και συνεχίστε να ανακατεύετε ώστε το ρύζι να απορροφήσει τα υγρά και να μαγειρευτεί καλά. Το μείγμα θα πρέπει να φαίνεται κρεμώδες και λίγο υγρό. Μετά από περίπου 15 λεπτά, το ρύζι θα πρέπει να έχει μαλακώσει χωρίς να έχει λασπώσει.
5. Αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Προσθέστε στο ρύζι τα μαγειρεμένα λαχανικά και ανακατέψτε για να αναμειχθούν. Ανακατέψτε το βούτυρο και 50 g παρμεζάνας μέχρι να λιώσουν. Γαρνίρετε το ριζότο με τα φρέσκα φύλλα βασιλικού και τα υπόλοιπα 50 g παρμεζάνας.