



Ķirbju risotto ar kaperiem un greipfrūtu

Nepieciešams

680 g ķirbja
1/2 glāze rīveta siera
42 g sālsūdenī konservētu kaperu
1 šalotes sīpols
340 g Vialone Nano rīsu
1/2 glāze sviesta
1 rozā greipfrūts
Sausais baltvīns
Sāls

Pagatavošana

1. Izņemt sēklas no ķirbja, pēc tam izgriezt atveri augšpusē (lai tvaiks varētu izkļūt gatavošanas laikā). Novietot ķirbi ar mīkstumu uz leju uz cepamā papīra ieklātu cepamajā pannā un cept 180 °C temperatūrā apmēram 1 stundu. Kad tas ir gatavs, izņemt mīkstumu un samaisīt to ar dažām ēdamkarotēm ūdens, lai iegūtu diezgan blīvu maisījumu.
2. Pilnībā nomizot greipfrūtu un sagriezt mizu šķēlītēs. Pēc tam vārīt mizu 5–6 minūtes un notecināt. Izspiest greipfrūtu un vārīt sulu 5 minūtes. Tad pievienot vārīto mizu un vārīt vēl 5 minūtes.
3. Noskalot kaperus un rupji sasmalcināt tos.
4. Notīrīt un sagriezt pusī šalotes sīpolu.
5. Uzsildīt rīsus sausā katlā 3 minūtes ar 4 šķipsnām sāls. Pievienot sasmalcināto šalotes sīpolu un nedaudz baltvīna. Ļaut vīnam iztvaikot, pēc tam pakāpeniski pieliet ūdeni un turpināt gatavot 10 minūtes. Tad pievienot ķirbju maisījumu un vārīt vēl 2–3 minūtes. Izslēgt uguni un iejaukt sviestu un rīvētu sieru.
6. Pirms pasniegšanas katru porciju pārliet ar karoti greipfrūta sulu un kaperu. Dekorēt ar kaperu lapām, svaigām greipfrūtu šķēlītēm un maltiem pipariem.