

# (odc.45) risotto z czekoladą

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.45)

ilość osób: 4

trudność: **trudne**

## Składniki

90 g masła  
2 laski wanilii  
kawałek kory cynamonowej  
1 gałązka rozmarynu  
250 g ryżu na risotto (arborio lub vialone nano)  
150 ml białego wina  
2-3 łyżki (30-45 ml) cukru  
1 litr mleka o temperaturze pokojowej  
100 g białej czekolady  
100 g gorzkiej czekolady (min. 70% kakao)  
masło



## Przygotowanie

W dużym rondlu stopić na małym ogniu 60g masła. Laski wanilii przekroić wzdłuż na pół, wyskrobać nożem czarne drobiny i wrzucić do rondla, dorzucić też laski. Wrzucić cynamon i listki oderwane z gałązki rozmarynu, zamieszać. Wsypać ryż i zamieszać, smażyć chwilę. Zwiększyć ogień i wlać wino. Gotować, mieszając ok. 1 minuty. Wsypać cukier i wlać trochę mleka, zamieszać. Wyjąć cynamon. Zmniejszyć ogień. Dolewać mleko po trochu i gotować często mieszając. Po ok. 17 minutach spróbować czy ryż jest gotowy (powinien być kremowy i lekko al dente), jeśli nie, gotować dalej, dodając mleko; czas gotowania może się wydłużyć nawet do 30 minut. Pokroić białą czekoladę na małe kawałki, gorzką zestrugać nożem lub obieraczką do jarzyn na cienkie wiórki. Gdy ryż jest ugotowany wrzucić do rondla białą czekoladę i 30 g masła. Zamieszać, zdjąć z gazu i przykryć pokrywką, odstawić na 1 minutę. Potem wylać na talerze, posypać kilkoma kawałeczkami masła i wyłożyć na wierzch wiórki ciemnej czekolady.

© Jamie Oliver