

13 Οκτωβρίου 2014

## Ριζότο με βασιλικό και λεμόνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνοδεύστε το με ένα λευκό κρασί με «λεμονάτο» χαρακτήρα.

Υλικά για 4 άτομα:

80 ml ελαιόλαδο

1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη

280 γρ. ρύζι για ριζότο

200 ml λευκό ξηρό κρασί

1 λίτρο ζεστός ζωμός κοτόπουλου ή λαχανικών

1-1 ½ φλιτ. τσαγιού φύλλα φρέσκου βασιλικού, τα οποία ψιλοκόβουμε

Ξύσμα και χυμός από 1 ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό λεμόνι

100 γραμμ. τριμμένη παρμεζάνα

Αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία:

Σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνετε το μισό ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά

και σοτάρετε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 2 λεπτά. Προσθέτετε το ρύζι και συνεχίζετε το σοτάρισμα για άλλα 2-3 λεπτά, μέχρι να γυαλίσουν οι κόκκοι του. Προσθέτετε το κρασί και μαγειρεύετε για περίπου 2-3 λεπτά, μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Διαλύετε τον κύβο στο 1 λίτρο ζεστό νερό και αρχίζετε να ρίχνετε το ζωμό, σε δόσεις, σιγά-σιγά, έτσι ώστε κάθε φορά να απορροφάται από το ρύζι. Όταν το ριζότο είναι έτοιμο, αποσύρετε το σκεύος από τη φωτιά και προσθέτετε το βασιλικό, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού και το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Ανακατεύετε, ρίχνετε την παρμεζάνα, ελάχιστο αλάτι και άφθονο πιπέρι και ανακατεύετε ξανά. Αφήνετε το ριζότο να ξεκουραστεί για 2-3 λεπτά και σερβίρετε.

**Πηγή:** [jenny.gr](http://jenny.gr)