

Čokoladni rižoto

5 dl mleka (+2 dl po potrebi)
4 kašike šećera
125 g margarina
300 g pirinča oblog zrna
200 g krupno mlevenih oraħa
200 g suvog grožđa
200 g tamne čokolade

Marinada

3 dl kiselog mleka
1 kašičica soli
1/2 kašičice bibera
1/2 kašičice origana

Prilog

sladoled

Način pripreme

1. U šerpu odgovarajuće veličine sipati mleko i šećer i na umerenoj vatri uz povremeno mešanje sačekati da provri. Skinuti sa vatre.
2. U dubljem tiganju propržiti oraħe, i nakon toga ih usitniti.
3. U istom tiganju istopiti margarin i dodati pirinač. Sve dobro promešati. Dodati kutlaču zaslađenog mleka i uz mešanje kuvati dok pirinač ne upije mleko. Ponavljati dodavanje sve dok se ne upotrebi svo mleko. Pirinač treba da dobije kremstu strukturu i bude kvan „al dente“.
4. Na kraju, u skuvan rižoto dodati oraħe, suvo grožđe i rendanu čokoladu i sve dobro promešati.
5. Služiti toplo ili hladno sa kuglom sladoleda.