



Ριζότο με λεμόνι, παρμεζάνα και αφρώδες κρασί

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Υλικά:

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
2 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
[250 γρ. ρύζι arborio Ομοσπονδία](#)
200 ml λευκό αφρώδες κρασί
650 ml λίτρο ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτός
ξύσμα και χυμό από ½ λεμόνι
50 γρ. παρμεζάνα
50 γρ. βούτυρο, από το ψυγείο
5 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι ή θρούμπι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά σερβιρίσματος:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι
παρμεζάνα
1 κλωναράκι φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση:

1) Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε τα 20 γρ. βούτυρο κι αφήνουμε να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά. Ρίχνουμε το σκόρδο και το [ρύζι arborio Ομοσπονδία](#) και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Σβήνουμε με το αφρώδες κρασί κι αφήνουμε να εξατμιστεί για 2-3 λεπτά.

2) Περιχύνουμε με 1 κ.σ. (με την κουτάλα) από το ζωμό. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να έχει μαγειρευτεί το ρύζι.

3) Στην τελευταία δόση ζωμού, προσθέτουμε και το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς, προσθέτουμε 2-3 κλωναράκια θυμάρι και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει.

4) Μόλις είναι έτοιμο, κλείνουμε το μάτι, ρίχνουμε την παρμεζάνα και το βούτυρο κι ανακατεύουμε.



5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι, παρμεζάνα και θυμάρι.