



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Пълнена тиква цигулка



4 порции

СЪСТАВКИ

За тиквата:

1 голяма тиква цигулка, около
1,5 кг

За ризотото:

1 с. л. **орехово олио** или зехтин
1 с. л. безсолно **масло**
1 глава лук, обелена и
нарязана на ситно
2 скилидки чесън, обелени и
счукани
150 г ориз „Арборио“
75 мл бяло **вино** (по избор)
600 мл горещ пилешки или
зеленчуков **бульон**
75 г зряло **сирене чедър**,
настъргано
Соко̀т на ½ лимон
Голяма щипка сол и черен
пипер
50 г варени кестени, нарязани
на едро
35 г листа зеле – с отстранени
жилави централни стъбла
30 г **орехи**, нарязани на едро
35 г **сушени боровинки**

За сервирането:

Свежи подправки като
мащерка, магданоз и розмарин
за декориране

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 170°C със CircoTherm. Поставете силиконова подложка върху голяма тава за печене. Разрежете тиквата наполовина по дължина и отстранете семките. Поставете половинките в тава за печене с отрязаната страна надолу и печете 45 минути.

Междувременно, започнете да приготвяте ризотото. Загрейте олиото и маслото в голям тиган за пържене при средна температура. Добавете лука и гответе, като разбърквате често, около 5 минути, докато лукът омекне. Добавете чесъна, разбъркайте и гответе още минута. Добавете ориза и бъркайте, докато олиото не покрие ориза. Добавете виното и разбъркайте. Изчакайте виното да се абсорбира почти напълно (като периодично разбърквате), след което почнете да добавяте бульона постепенно, по един черпак, като изчаквате всеки черпак да бъде почти напълно абсорбиран, преди да добавите нов. Продължавайте периодично да разбърквате.

След около 20 минути би трябвало да сте използвали всичкия бульон, а оризът да е омекнал, но все още да е леко суров. Ако оризът е все още твърде твърд, можете да добавите един или няколко черпака гореща вода от чайника и да гответе още минута или две. След като ризотото е готово, намалете температурата до много ниска.

Добавете чедъра и разбъркайте, за да се разтопи, след което добавете лимонения сок, солта, пипера и кестените. Разбъркайте всичко добре и гответе още минута или две. Изключете котлона. Извадете тиквата от фурната и внимателно (използвайте кърпа за бърсане на съдове, за да защитите ръцете си) изгребете месестата ѝ част, като оставите 1 – 2 см по края. Разбъркайте тиквата с ризотото.

Покрийте вътрешността на половинките тиква с две трети от листата зеле и изсипете с лъжица ризотото в тях. Покрийте едната половина с боровинките и орехите, а другата – с останалото зеле.

Внимателно отново съберете двете половинки и ги завържете една към друга с кухненски конец. Не стягайте твърде много конца, иначе ще пререже тиквата.

Поставете обратно в тавата за печене и печете при 170°C със CircoTherm, на ниска пара, още 15 – 20 минути, докато не стане леко златиста.

Сервирайте с украса от пресни билки и още боровинки и орехи, ако желаете.