



Kreativna
kuhinja



**PRIPREMA
KREMASTIH RIŽOTA**



KREATIVNA KUHINJA

Dragi ljubitelji rižota,

U srcu talijanske ravnice nalazi se Riso Scotti. Mi smo proizvođači riže i čuvari talijanske tradicije uzgoja riže koja se proteže generacijama unatrag. Naša riža, uzgojena pod suncem Lombardije, odavno je postala sinonimom za europsku kvalitetu i tradiciju u pripremi najfinijih jela od riže.



Kreativnost je ona spontana sposobnost koja nam omogućuje da nešto stvaramo svojim rukama, ali i da razmišljamo drugačije, izvan okvira, da pronalazimo nova rješenja. Ovom originalnošću razmišljanja Riso Scotti daje život svojoj Kreativnoj kuhinji kreirajući isti koncept kuhanja na nov način. I prije svega kroz ljude, strast i jela koja se pripremaju tijekom cijele godine.

Kada koristite Riso Scotti rižu za pripremu svojih jela, unosite u svoj dom duh Italije i našu posvećenost izvrsnosti. Svako zrno pažljivo je uzgojeno i obrađeno s ljubavlju, kako bi vaši recepti zasjali u punom sjaju.

Ovu knjižicu s receptima kreativne kuhinje posvećujemo Vama, ljubiteljima kremastih rižota.

Krenite s nam na kulinarsko putovanje.

Riso Scotti



KAKO ODABRATI ISPRAVNU RIŽU ZA VAŠE JELO?

Vrste riže prvenstveno se razlikuju s obzirom na oblik i veličinu zrna i tu razlikujemo rižu dugog, srednjeg i kratkog ili okruglog zrna. Riža dugog zrna ostaje zrnasta i lagana čak i nakon dugog kuhanja i idealna je za pripremu salata.

Riža srednjeg i kratkog zrna sadrži više škroba, a kuhanjem omekšava i postaje ljepljiva pa je ovo zrno bolji izbor kod pripreme rižota. Rižu još razlikujemo s obzirom na boju – crna, crvena i ljubičasta, te način prerade.

Arborio

Riso Scotti Arborio riža je riža koja se može pronaći u gotovo svakom kućanstvu i najčešće se koristi kod pripreme rižota ili kao prilog glavnom jelu. Riječ je o srednje velikom zrnu bogatom amilopektinom. Zahtijeva pažnju pri kuhanju, jer se u suprotnom lako može prekuhati.

Vialone Nano

Vialone Nano talijanska je sorta riže koju karakterizira fino, sitnije zrno. Rižoto pripremljen ovom vrstom riže je lagan i mekan. Vialone Nano preporuča se za pripremu salata s rižom i ostalih finih jela od riže.



Carnaroli

Riso Scotti Carnaroli je klasik među rižama i sam Riso Scotti brand je najpoznatiji upravo po ovoj riži. Razlog zašto se najčešće koristi u pripremi rižota je taj što ima odličan okus, kremastu teksturu te podnosi sitnije pogreške i manje zanemarivanje.

Odležana riža

Riža koja je prije prerade odležala (*obično od godine do sedam godina*) u posebnim klimatskim uvjetima. Carnaroli Invecchiato riža odležana je 18 mjeseci. Prvi je izbor chefova za superkremasti rižoto. Nakon 18 mjeseci „odmora“ na nižim temperaturama, sastojci škroba postaju stabilni, a zrno riže postaje strukturirano i kruto. Prilikom kuhanja oslobađa se manje proteina, vitamina i škroba, a tekućina i začini se bolje apsorbiraju. Ova bitna svojstva koja ju razlikuju od standardne riže, omogućuju pripremu pravog gurmanskog rižota.

Sant' Andrea

Novija vrsta riže, dugog, ali manjeg zrna. Jednostavna je za kuhanje i preporuča se početnicima jer ju je teško prekuhati. Ima visok postotak amiloze pa se može koristiti i za rižote, a pogodna je za priloge glavnom jelu.

Originario

Bijela riža kratkog i okruglog zrna. Odlična je za juhe i variva te jela koja se pripremaju u pećnici. Uz to, pogodna je za pripremu kolača od riže, ali i svih ostalih slastica.

RECEPTI

CARNAROLI RIŽOTO SA ŠUMSKIM BILJEM I STRACCHINOM

 **VRIJEME PRIPREME:** 25 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

320 g Riso Scotti Carnaroli riže

300 g mješavine aromatičnog bilja (*kopriva, trputac, sljez, stridol i dr.*)

1 l juhe od povrća

Čaša bijelog vina

1 stracchino sir

1 luk

40 g maslaca

Posolite po ukusu

Jestivo cvijeće i svježe začinsko bilje za dekoraciju

Priprema:

- **Aromatično bilje brzo operite i blanširajte. Zatim ih miksajte s malo vode dok ne dobijete glatku kremu.**
- **Posebno izmiksajte pola stracchino sira s malo vode da dobijete umak s kojim ćete upotpuniti rižoto.**
- **Luk ili ljutiku sitno nasjeckajte i zažutite na tavi na maslacu.**
- **Dodajte rižu i prepecite je. Ulijte bijelo vino, a zatim dodajte jednu ili dvije žlice vruće juhe. Nastavite kuhati, dodajući još juhe tek kada se prethodna upije. Posolite.**
- **Kad prođu još dvije minute do savršenog kuhanja riže, maknite s vatre i dodajte kremu od samoniklog bilja i preostali stracchino sir.**
- **Promiješajte, ostavite da odstoji nekoliko minuta i poslužite, a rižoto upotpunite umakom od stracchina, svježim aromatičnim biljem i jestivim cvijećem.**



ARBORIO RIŽOTO SA ŠAFRANOM I AMARONE REDUKCIJOM

 **VRIJEME PRIPREME:** 25 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

290 g Riso Scotti Arborio riže
35 g očišćene ljutike
10 tučaka šafrana
(ili vrećica šafrana u prahu)
1 litra vruće juhe od povrća
350 ml vina Amarone ili drugog
suhog crnog vina
80 g dimljene slanine narezane
na trakice
1 žličica kukuruznog škroba
50 g hladnog maslaca
60 g ribanog parmezana
Ekstra djevičansko maslinovo
ulje i crna sol po ukusu

Priprema:

- **Sitno nasjeckajte ljutiku i zažutite je u tavi s malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja.**
- **Dok se ljutika kuha, tostirajte rižu u tavi koja se ne lijepi oko minutu ili barem dok ne postane prozirna. Čim se riža prepeče dodajte u ljutiku i juhu.**
- **Pustite da se riža kuha, dodavajući malo po malo juhu. Posolite.**
- **Dok se riža kuha, u lonac stavite vino, dodajte kukuruzni škrob otopljen u malo hladne vode i promiješajte. Ostaviti da se kuha na laganoj vatri dok se ne zgusne.**
- **Slaninu lagano zapržite u tavi.**
- **Kad je riža napola kuhana dodajte šafran u rižu i promiješajte. Ostavite kuhati dok se riža ne skuha.**
- **Maknite s vatre, dodajte maslac i parmezan i promiješajte.**
- **Poslužite tako da na dno stavite amarone redukciju, rižoto i slaninu.**



ARBORIO RIŽOTO S RAJČICAMA S PIREOM OD REPE I FONDUEOM OD PARMEZANA

 **VRIJEME PRIPREME:** 25 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

320 g Riso Scotti Arborio riže
200 ml pirea od rajčice
Žličica paste od rajčice
Pola čaše bijelog vina
Juha od povrća po ukusu
60 g maslaca
60 g parmezana
Luk
2 žlice ekstra djevičanskog
Maslinovog ulja
Režanj češnjaka
Sol
Špinat

ZA KREMU OD REPE:

Repa ili špinat
Ekstra djevičansko maslinovo
ulje po ukusu
Sol

ZA FONDUE OD PARMEZANA:

100 g parmezana
200 ml svježeg vrhnja

Priprema:

- Špinat skuhaite u dosta dobro posoljenoj vodi. Ocijedite i zatim izmiksajte, dodajući ulje. Trebali biste dobiti glatki pire. Držite po strani.
- Pripremite umak od rajčice tako da u tavi na 2 žlice ulja zapržite češanj češnjaka. Dodajte pire od rajčice i kuhajte. Zatim dodajte pastu od rajčice i otopite je u umaku.
- U međuvremenu pripremite fondue. Parmezan namočite u vrhnje i ostavite da odstoji pola sata. Zatim premjestite na laganu vatru i uz stalno miješanje otopite parmezan u vrhnju. Održavajte toplinu u vodenoj kupki.
- Za rižoto sitno nasjeckajte luk i pustite da se lagano pirja na komadu maslaca dok ne postane proziran. Dodajte rižu i tostirajte je dok ne postane vruća i sjajna.
- Pojačajte vatru i dodajte bijelo vino. Kad ovo ispari dodajte jednu ili dvije žlice juhe, a zatim dodajte pire od rajčice. Promiješajte i dodajte još juhe kada se prethodna osuši.
- Nastavite tako dok se riža potpuno ne skuha. Pri kraju kuhanja umiješajte maslac i parmezan. Ostavite da odstoji 5 minuta prije posluživanja.



ARBORIO RIŽOTO S KRUŠKAMA I TALEGGIO SIROM

 **VRIJEME PRIPREME:** 30 MINUTA

SASTOJCI ZA 2 OSOBE

30 g bijelog luka
(možete zamijeniti ljutikom)
1 žlica ekstra djevičanskog
maslinovog ulja
160 g Riso Scotti Arborio riže
1/2 čaše bijelog vina
1 kruška narezana na kockice
60 g taleggio sira
30 g krupno sjeckanih oraha
Maslac i parmezan po
ukusu za kremu
2 žličice kuhanog mošta ili
balzamičnog octa *(po želji)*

Priprema:

- U tavi popržite sitno nasjeckani luk ili ljutiku na malo ulja. Kad uvene dodajte rižu i tostirajte je nekoliko minuta. Deglazirajte bijelim vinom.
- Kad potpuno ispari, počnite kuhati rižoto dodajući žlicu po žlicu juhe od povrća.
- Nakon otprilike 5 minuta dodajte krušku narezanu na kockice. Nastavite kuhati i otprilike 4-5 minuta od kraja dodajte taleggio narezan na kockice. Nakon što je riža kuhana, ostavite je da odstoji oko 2 minute i umiješajte maslac i parmezan po ukusu.
- Poslužite i na svakom tanjuru ukasite kriškama kruške, krupno nasjeckanim orasima i po želji žličicom balzamičnog octa!
- Poslužite odmah.



CARNAROLI RIŽOTO S BUNDEVOM I CRNIM PAPROM

 **VRIJEME PRIPREME:** 35 MINUTA

SASTOJCI ZA 2/3 OSOBE

180 g Riso Scotti Carnaroli riže

180 g oguljene bundeve

40 g bijelog luka

1 i pol litra vruće juhe od povrća

45 g hladnog maslaca
narezanog na komadiće

40 g naribanog Parmigiano
Reggiano sira

Ekstra djevičansko maslinovo
ulje, sol, crni papar po ukusu.

Svježi listovi kadulje

Priprema:

- **Bijeli luk sitno nasjeckati, a bundevu narezati na kockice. U tavi zažutite luk na ekstra djevičanskom maslinovom ulju i, čim poprimi zlatnu boju, dodajte bundevu, sol, žlicu kipuće vode i ostavite da se kuha na laganoj vatri 10 minuta.**
- **U tavi tostirajte Carnaroli rižu dok ne postane prozirna. Zatim dodajte žlicu kipuće povrtnje juhe i pustite da ispari. Dodajte još jednu kutlaču juhe i prstohvat soli i pustite da kuha. Nastavite dodavati juhu tijekom kuhanja. Zatim bundevu stavite u blender i miksajte dok ne dobijete meku i glatku kremu. Kad je riža kuhana na $\frac{3}{4}$ dodajte kremu od bundeve i po potrebi dosolite.**
- **Kad je riža kuhana maknite je s vatre, dodajte maslac, parmezan i promiješajte. Zatim dodajte crni papar i poslužite, ukrasivši listićima kadulje.**



ARBORIO RIŽOTO S PLODOVIMA MORA

 **VRIJEME PRIPREME:** 60 MINUTA

SASTOJCI ZA 2 OSOBE

180 g Riso Scotti Arborio riže
90 g očišćenih svježih lignji
Dva češnja češnjaka
1 litra vruće riblje juhe
30 g hladnog maslaca
narezanog na komadiće
250 g očišćenih dagnji
250 g očišćenih školjki
3 grančice svježeg peršina
100 g svježih ružičastih kozica
Ekstra djevičansko maslinovo
ulje, sol, crni papar po ukusu

Priprema:

- Tostirajte rižu u tavi koja se ne lijepi.
- Deglazirajte ribljom juhom. Čim prva žlica juhe ispari dodajte još i pustite da kuha na laganoj vatri. Čim je prethodna ishlapila dodajte žlicu juhe i nastavite tako cijelo vrijeme kuhanja.
- Dok se riža kuha, narežite lignje i popržite ih u tavi na malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja i soli. Ostavite kuhati 5 minuta.
- U tavi koja se ne lijepi zagrijte češanj oguljenog češnjaka, grančicu svježeg peršina i malo ulja. Dodajte dagnje i ostavite da se otvore. Čim se otvore, sakupite umak, procijedite ga i dodajte u rižoto.
- U tavi zagrijte češanj oguljenog češnjaka, grančicu svježeg peršina i malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja te dodajte školjke. Ostavite ga otvorenim.
- Kozice ogulite i očistite.
- Kad je rižoto skoro kuhan dodajte lignje i kozice. Dobro promiješajte. Zatim dodajte dagnje očišćene od ljuski i ponovno promiješajte.
- Dodajte hladni maslac i promiješajte.
- Poslužite, dodajte školjke, mljeveni crni papar i ukrasite grančicom peršina.



CARNAROLI RIŽOTO OD TIKVE

 **VRIJEME PRIPREME:** 50 MINUTA



SASTOJCI ZA 2/3 OSOBE

240 g Riso Scotti Carnaroli riže

400 g butternut tikve

700 ml juhe od povrća

1/2 bijelog ili zlatnog luka

2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja

40 ml bijelog vina

30 g biljnog maslac
(ili normalnog za verziju bez povrća)

50 g ribanog povrća
(ili parmezana za verziju bez povrća)

1 grančica ružmarina

Sol i papar po ukusu

Priprema:

- **Počnite s pripremom bundeve:** uklonite koru i sjemenke, narežite je na kockice. Sitno nasjeckajte luk i stavite ga u lonac zajedno s ekstra djevičanskim maslinovim uljem.
- **Pustite da se luk prži dok ne postane gotovo kremast;** dodajte bundevu s grančicom ružmarina i ostavite da porumeni nekoliko minuta, zatim dodajte juhu dok ne bude kuhana.
- **Bundevu lagano zgnječiti žlicom i ostaviti sa strane.** Sada se pobrinite za rižu: zagrijte veliku tavu i tostirajte Riso Scotti carnaroli rižu. Suho tostirajte rižu, što je bitan korak kako bi zrna ostala kuhana, nemojte koristiti istu tavu u kojoj se kuhala bundeva jer će stvoriti previše vlažno okruženje.
- **Pomiješajte i tostirajte rižu nekoliko minuta, deglazirajte vinom.** Kad vino ispari dodajte kuhanu bundevu i žlicu juhe. Promiješajte da se dobro sjedini. Čim se rižoto počne sušiti, dodajte žlicu vruće juhe i nastavite s dolijevanjem juhe do odgovarajućeg stupnja kuhanja. To će trajati oko 15-20 minuta.
- **Pred kraj kuhanja dodajte papar i sol.** S vatre umiješajte maslac i naribani sir. Rižoto od bundeve poslužite dok je još vruć, ukasite jelo s nekoliko iglica ružmarina.



CARNAROLI RIŽOTO SA ŠAMPINJONIMA

 **VRIJEME PRIPREME:** 25 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

290 g Riso Scotti Carnaroli riže

35 g očišćene ljutike

180 g očišćenih šampinjona

180 g očišćenih gljiva lisičarki

130 g vrganja

80 g ribanog parmezana

70 g hladnog maslaca

Ekstra djevičansko
maslinovo ulje

Sol i papar po ukusu.

Listići bosiljka ili peršina
za ukrašavanje

1 l vruće juhe od povrća

Priprema:

- Narežite šampinjone i lisičarke, a ljutiku sitno nasjeckajte. Zapržite ih u tavi koja se ne lijepi na malo ulja.
- Kad lagano porumene, dodajte gljive i pola čaše kipuće vode, pa kuhajte 15 minuta na laganoj vatri, posolite i popaprite.
- U tavi tostirajte Carnaroli rižu nekoliko minuta, čim postane prozirna dodajte juhu od povrća i ostavite da kuha.
- Kad je riža kuhana 7 minuta, dodajte gljive i kuhajte rižoto do kraja, dolijevajući juhu svaki put kad upije.
- Posolite po ukusu kada je rižoto gotov maknite s vatre i umiješajte hladan maslac i parmezan.
- Poslužite vruće.



ARBORIO RIŽOTO

S PORILUKOM I MAHUNAMA

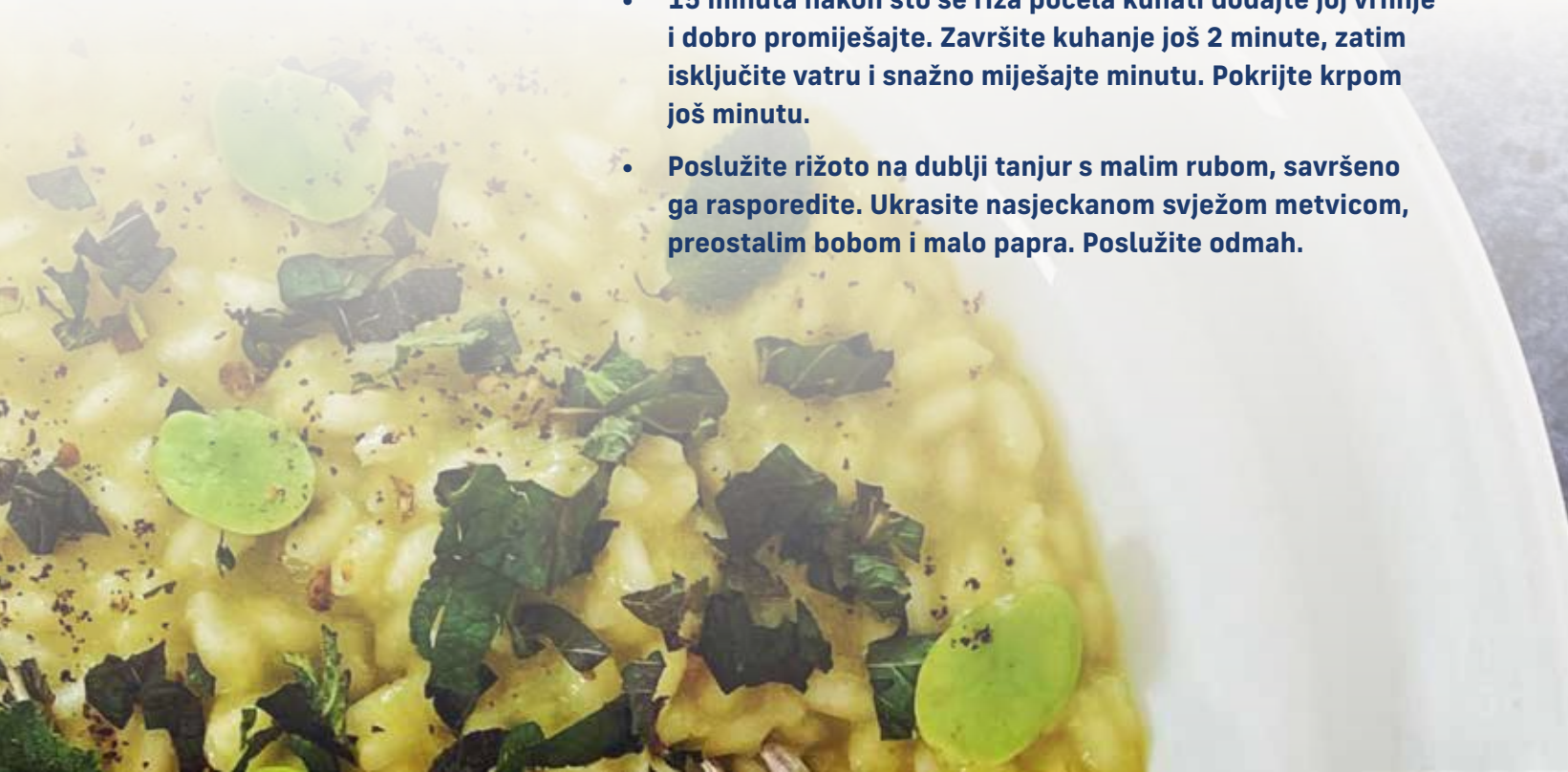
 **VRIJEME PRIPREME:** 40 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

300 g Riso Scotti Arborio riže
1 kg svježeg boba u mahunama
1 poriluk
¼ usoljenog limuna
Pola čaše bijelog vina
1 litra juhe od povrća
Sol i papar
Ekstra djevičansko maslinovo ulje
Svježa menta
Vrhnje

Priprema:

- Mahune očistite tako da ih odvojite od boba i blanširajte u kipućoj slanoj vodi 8 minuta. Ocijedite ih i uronite u ledenu vodu, zatim uklonite svu kožu. Oljušteni bob ostavite sa strane.
- Usoljeni limun usitnite nožem i ostavite sa strane.
- Poriluk narežite na tanke ploške i pirajte ga u neprianjajućoj tavi na malo ulja i soli dok ne omekša (*oko 5 minuta*). Zatim dodajte usoljeni limun i bob (*nešto ostavite sa strane za ukrašavanje jela*). Kuhajte još 3 minute. Ugasite vatru i ostavite da se ohladi.
- U tavi s debljim dnom na suho tostirajte rižu Scotti Arborio: kada je više ne možete dirati rukama, podlijte je s bijelim vinom. Pustite da vino ispari i počnite kuhati dodajući žlicu po žlicu vruće juhe. Pokušajte rižu ne miješati stalno, već neka bude umjerena vatra da se ne zalijepi za dno.
- Dok se riža kuha, pripremite vrhnje: mikserom izmiksajte poriluk s bobom i posoljenim limunom te dodajte žlicu ekstra djevičanskog maslinovog ulja da se sve emulgira. Držite po strani.
- 15 minuta nakon što se riža počela kuhati dodajte joj vrhnje i dobro promiješajte. Završite kuhanje još 2 minute, zatim isključite vatru i snažno miješajte minutu. Pokrijte krpom još minutu.
- Poslužite rižoto na dublji tanjur s malim rubom, savršeno ga rasporedite. Ukrasite nasjeckanom svježom metvicom, preostalim bobom i malo papra. Poslužite odmah.



ARBORIO RIŽOTO OD ŠAFRANA

 **VRIJEME PRIPREME:** 25 MINUTA

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

320 g Riso Scotti Arborio riže

200 ml balzamičnog octa

Juha od povrća po ukusu

50 g maslaca

Šafran 2 vrećice ili tučak po ukusu

Čašu bijelog vina

Luk

Posolite po ukusu

Priprema:

- Balzamični ocat ulijte u lonac, stavite na vatru i smanjite na srednju vatru dok se ne reducira na trećinu volumena.
- Zagrijte juhu. Luk sitno nasjeckajte i lagano zapržite. Za to vrijeme posebno tostirajte rižu bez začina.
- Premjestite rižu zajedno s umakom i dodajte bijelo vino. Pustite da ispari pa dodajte jednu-dvije žlice vruće juhe, promiješajte i dodajte još kad je prethodno isparilo.
- Nastavite tako dok riža ne bude gotovo potpuno kuhana. Posolite. Ako koristite tučke šafrana, potopite ih u kutlaču vruće juhe. Promiješajte i ostavite da odstoji.
- 3-4 minute nakon što je riža savršeno kuhana dodajte juhu sa šafranom i dobro promiješajte. Ugasite vatru i dodajte parmezan, maslac i miješajte dok ne dobijete kremasti rižoto i kako se u žargonu kaže *"allaonda"*.
- Ostavite nekoliko minuta da odstoji pa poslužite, a rižoto dopunite redukcijom balzamičnog octa.



NAJBOLJE VRSTE TALIJANSKE RIŽE ZA RIŽOTO

ARBORIO

CARNAROLI



Sadržaj škroba i tekstura

Naša Arborio riža sadrži visoki udio škroba.

Tijekom kuhanja taj se škrob oslobađa stvarajući kremastu strukturu.

Arborio riža ima lagano tvrdu i ljepljivu konzistenciju kojom daje kremoznost.

Naša Carnaroli riža poznata je po visokom udjelu škroba.

Zrna Carnaroli riže imaju tvrdu unutrašnjost dok istovremeno oslobađaju dovoljno škroba kako bi omogućila kremastu strukturu.

Tekstura Carnaroli riže je "al dente" u središtu.

Sposobnost upijanja i kuhanje

Naša Arborio riža ima dobra svojstva upijanja i pri tome zadržava svoj oblik.

Ujednačeno upija okuse.

Naša Carnaroli riža ima izvanrednu sposobnost upijanja tekućine bez da izgubi oblik i čvrstoću.

Ujednačeno upija okuse.

Kulinarska primjena

Naša Arborio riža je prigodna za pripremu jednostavnih i kompleksnih rižota koja sadrže sastojke poput povrća, mesa, morskih plodova i sira.

Naša Carnaroli riža se smatra omiljenim izborom za pripremu rižota u Italiji.

Carnaroli riža se često koristi za složenije recepte ili kada je jelu potrebna fina kremasta struktura.



OD 1860. STVARAMO SAMO NAJBOLJU TALIJANSKU RIŽU PUTEM METODE SCOTTI - OBRADU RIŽE NA KAMENOM MLINU.

- Danas Riso Scotti još uvijek koristi tradicionalnu "mola" tehnologiju za obradu riže, koja potječe iz sjeverne Italije i datira iz oko 1850. godine.
- Taj mehanizam je vrlo jednostavan: sastoji se od dva zaobljena, hrapava kamena koja se rotiraju jedan iznad drugoga, nježno uklanjajući ljusku s rižinih zrna.
- Strojevi, nazvani "Amburgo", opremljeni su unutarnjom "molom" koja pažljivo skida ljusku, čineći zrna sjajnim i svjetlim, a da ih pritom ne oštećuje. Na taj način zadržavaju se sva njihova nutritivna svojstva.



**ITALIJA JE BROJ 1 PROIZVOĐAČ RIŽE
U EUROPI U 2023** s 1,465,000 tona. Većina talijanske
riže dolazi iz Vercellija, Novare i Pavie (Lombardija). Tipična
talijanska riža je sorte Japonica.



ZAŠTO JE TALIJANSKA RIŽA NAJBOLJA ZA RIŽOTO?

SNAŽNE JE KONZISTENCIJE

IZVANREDNE SPOSOBNOSTI UPIJANJA OKUSA

STVARA KREMASTU TEKSTURU



Za nas u tvornici Riso Scotti, proizvodnja riže je umjetnost koja se predaje s koljena na koljeno već 6 generacija.

Proizvodimo najbolju rižu na svijetu i obrađujemo je jednostavnim postupcima kako bi zadržali njen sastav i jedinstven okus.

NAŠ MODEL ODRŽIVOSTI

Je inspiriran genijalnošću Leonarda Da Vincija i njegovom sposobnošću da spoji prirodu, inovacije i razvoj.

- Smanjili smo broj pakiranja
- Uklonili smo UV omot s ambalaže
- Energija koju koristimo u našoj tvornici dolazi iz čistih izvora
- Optimizirali smo transport reduciravši potrošnju i utjecaj na okoliš.





Nikas d.o.o.

Jušići 69/d • 51213 Jurdani
Hrvatska

www.nikas.hr



nikas.opatija@nikas.hr



+385 51 704 800



+385 51 271 220