



## Λεμονάτο ριζότο με μελιτζάνες & βασιλικό

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά

### Υλικά:

2 μικρές μελιτζάνες, κομμένες σε μικρά κυβάκια

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες

[250 γρ. Risovi Ρύζι Arborio](#)

100ml λευκό κρασί

900 ml καυτό ζωμό λαχανικών

ξύσμα και χυμό από ένα λεμόνι

2 κ.σ. φυτικό βούτυρο

25-30 γρ. φυτική παρμεζάνα

10 φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα με το χέρι

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε ένα βαθύ ή πλατιά κατσαρόλα 50 ml ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τις μελιτζάνες και τις τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρώμα. Τις μεταφέρουμε σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί και τις αφήνουμε να στραγγίξουν.
- 2) Καθαρίζουμε το σκεύος με ένα χαρτί και προσθέτουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο. μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 10-12 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε το [Risovi Ρύζι Arborio](#) και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 3) Σβήνουμε με το κρασί και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά ώστε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Περιχύνουμε σταδιακά τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε συνεχώς με μία ξύλινη κουτάλα μέχρι να μαγειρευτεί το ρύζι και απορροφηθεί η μεγαλύτερη ποσότητα του ζωμού.
- 4) Τέλος προσθέτουμε τις μελιτζάνες, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το φυτικό βούτυρο, τη φυτική παρμεζάνα και τον βασιλικό και ανακατεύουμε καλά μέχρι να χυλώσει.



5) Σερβίrouμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι & φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα.