

Limonlu Ricotta Risotto

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~386 kcal

İtalyan usulü limonlu ricotta risotto, arborio pirincini ricotta ve limon kabuğuyla kremamsı ferah bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 150 gr Ricotta
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 0.3 su bardağı Parmesan

Yapılış

1. Pirinci tencerede 2 dakika kuru ısıtın.
2. Sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek 18 dakika pişirin.
3. Ricotta, parmesan ve limon kabuğunu karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebze suyu kepçe kepçe eklemek pirincin nişastasını kontrollü açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon kabuğu rendeleyip servis edin.

Alerjenler

Süt