

Milano Risotto alla Milanese

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 6/10

Risotto alla Milanese, arborio pirincini soğan, şarap, et suyu, safran, tereyağ ve parmesanla kremamsı pişirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Beyaz şarap
- 5 su bardağı Sıcak et suyu
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 0.8 su bardağı Parmesan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Safranı 1 yarım kepece sıcak et suyunda 10 dakika demleyin.
- Soğanı zeytinyağı ve tereyağın yarısını 5 dakika yumuşatın.
- Pirinci ekleyip 3 dakika şeffaflaşana kadar kavurun.
- Şarabı ekleyip tamamen çekene kadar karıştırın.
- Sıcak et suyunu kepece kepece ekleyerek 18 dakika pişirin.
- Safranlı et suyu son 5 dakikada risottoya katın.
- Ateşten alıp tereyağı ve parmesanla hızlıca karıştırın.

PÜF NOKTASI

Sıcak et suyu kepece kepece eklemek pirincin nişastasını alıp algalı kıvam vermesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Osso buco yanına veya tek başına sıcak tabaklarda parmesanla servis edin.

Alerjenler

Süt