

Milano Bezelyeli Safran Risotto

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

İtalyan usulü bezelyeli safran risotto, arborio pirincini safran, bezelye ve parmesanla kremamsı parlak bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 tutam Safran
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 5 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

1. Safran'ı sebze suyunda 5 dakika bekletin.
2. Pirinci tencerede 2 dakika zeytinyağıyla çevirin.
3. Sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek 18 dakika pişirin.
4. Bezelyeyi son 4 dakikada risottoya katın.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi son bölümde eklemek rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve karabiberle servis edin.

Alerjenler

Süt