

Milano Risotto Milanese

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Risotto Milanese, arborio pirincini safranlı sebze suyuyla azar azar pişirip tereyağ ve parmesanla parlak bitirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.8 su bardağı Parmesan
- 0.5 su bardağı Beyaz üzüm suyu

Yapılış

1. Safranlı sebze suyunda 5 dakika bekletin.
2. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Pirinci ekleyip taneler parlaklaşana kadar 2 dakika kavurun.
4. Sebze suyu kepçe kepçe ekleyerek 18-20 dakika pişirin.
5. Tereyağ ve parmesanla risottoyu parlak kıvamda getirin.

PÜF NOKTASI

Et suyunu kepçe kepçe eklemek pirincin nişastasını tamamen çözünür.

SERVIS ÖNERİSİ

Osso buco veya sade yeşil salata yanında servis edin.

Alerjenler

Süt