

Safranlı Risotto

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Arborio pirincinin safran, tereyağ ve parmesanla kremli kavrulmuş İtalyan pilavı.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Soğan tereyağında 4 dakika kavurun.
2. Pirinci ekleyip 2 dakika çevirin.
3. Sıcak sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek 22-25 dakika pişirin.
4. Safran ve parmesan ekleyip 3 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sıcak suyu kepçe kepçe ekleyin; nişasta yavaş açılışla risotto kremamsı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze çekilmiş karabiberle servis edin.

Alerjenler

Süt