KESTANELİ RİSOTTO

500 gram arborio pirinci
30 adet haşlanmış ve ayıklanmış kestane
1 adet Kuru soğan
3 adet arpacık soğanı
2 yemek kaşığı Parmesan peyniri
Yarım çorba kaşığı margarin
1 litre Sebze suyu
Tuz
Karabiber

Kestaneleri yapışmaz yüzeyli tavada yarım çorba kaşığı yağı, 2 adet arpacık soğanı, tuz ve karabiberle soteleyin. 15 dakika pişirin. Sotelediğiniz çok ince doğranmış soğan ve 2 yemek kaşığı yağla pirinci birkaç dakika çevirin.
Çok az tuzla tatlandırın. 1 litre sebze suyunu yavaşça aralıklarla ilave ettikten sonra 15 dakika pişirin. Risotto?yu yarım çorba kaşığı yağ ve parmesanla tatlandırıp tabağa alın. Kestaneleri etrafına dizip kestanenin sosunu gezdirin. Tıraşlanmış parmesan peyniriyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92563 • adı:Kestaneli Risotto • gönderen:turşucu • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:42