HAVUÇLU RİZOTTO (İTALYA)

45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 litre tuzsuz tavuk suyu
300 g havuç (soyulup, ince doğranmış)
350 g pirinç
bir tutam taze çekilmiş karabiber
45 g (12 çorba kaşığı) taze çekilmiş Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi.

Kalın dipli büyük bir tavaya tereyağından 2 çorba kaşığı koyup, tavayı ateşe oturtun. Yağ eriyince soğanları ekleyip, saydamlaşıncaya kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Bu arada tavuk suyunu bir tencereye oturtup, bir taşım kaynattıktan sonra tencerenin altını kapatıp, ocakta bırakın.
Tavadaki soğanlara havuçları katıp, hafifçe kızartın (yaklaşık 5 dakika). Pirinci ekleyip, iyice karıştırarak tavanin her yanına yayın. Tenceredeki sıcak tavuk suyundan, pirinçlerin üstüne bir kepçe döküp, sürekli karıştırarak pirinç suyun çoğunu çekene kadar pişirin. Bu biçimde, çektikçe her defasında bir kepçe sıçaktavuk suyu ekleyip, sürekli karıştırarak, pirinç lapalaşmadan sulu, ama hâlâ hafif diri kalıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirmeye devam edin.
Tencereyi ateşten alıp, kalan 1 çorba kaşığı tereyağı, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Sonra tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, bir kenarda 5 dakika dinlenmeye bırakın. Tencerenin kapağını açıp, rizottoyu bir kez daha karıştırdıktan sonra, servis yapın.

Not: Havuçlu rizottoya istenirse, servisten hemen önce 1 demet taze kişnişin yapraklan eklenebilir.

ML® Rizotto için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28901 • adı:Havuçlu Rizotto (İtalya) • gönderen:bücür • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:26