ISPANAKLI RİSOTTO (İTALYAN PİLAVI)

yarım kilo ıspanak
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet limon
1 litre tavuk suyu
50 gr. tereyağı
300 gr. pirinç
8 adet kuzu pirolası
30 ml. zeytinyağı
3 dal biberiye
50 gr. rende pearmesan peyniri
tuz
karabiber

Ispanakları yıkayıp süzün, ince ince kıyın, soğanı küçük küp doğrayın, limon kabuğunu rendeleyin. Tavuk suyunu biraz kaynatın, 20 gr. tereyağını bir kapta eritin, soğan, sarımsak ve pirinci tereyağında kavurun. Tavuk suyunun üçte birini pirince ekleyin, birlikte bir taşım kaynatın, suyunu çektikçe tavuk sularını azar azar ekleyin, suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin, ıspanağı ekleyip karıştırın. Pirzolalara tuz ve karabiber ekleyin, bir tavaya zeytinyağını koyun, kızgın ateşte biberiyeleri kızartın, pirzolaları da bu tavada kızartın. Kalan 30 gr. tereyağını, limon rendesini ve parmesan peyniri risottaya ekleyip karıştırın, Pirzola ile beraber servis yapın.

ML® Ispanaklı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7234 • adı:Ispanaklı Risotto (İtalyan Pilavı) • gönderen:azize • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:20