KESTANE MANTARLI RİSOTTO

300 gram Arborio pirinci
400 gram kestane mantarı
Toz parmesan peyniri
2 diş sarımsak
1 litre et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Sarımsakları ve mantarları doğrayın.
1 yemek kaşığı tereyağını tavada kızdırıp önce sarımsakları ardından mantarları ekleyin ve kavurun.
Mantarlar pişince kenara alın.
Soğanları da yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını ayrı bir tava kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Tuzu ve pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin.
Pirinçler kavrulunca et suyunu kepçeyle azar azar ekleyip pirinçler suyunu çekene kadar kavurun.
Bu işlemi et suyunun tamamı tükenene kadar devam ettirin.
Pirinç et suyunu tamamen çekince tencereyi ocaktan alıp tereyağı ve parmesan ilave edin.
Tereyağı iyice eriyene kadar karıştırın.
Mantarları ve ince kıyılmış maydanozu da ekleyip üzerine taze çekilmiş karabiber serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:151357 • adı:Kestane Mantarlı Risotto • gönderen:mayo • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:05