KIRMIZI ÜZÜMLÜ RİSOTTO

250 gram kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkartılıp ikiye bölünmüş büyük taneli üzüm
1 şişe elma sirkesi
5 su bardağı sebze suyu
3 yemek kaşığı sana klasik
1/4 su bardağı ince doğranmış soğan
1 1/3 su bardağı pirinç
1/3 su bardağı taze Parmigiano-Reggiano peynir rendelenmiş
1 tutam Deniz tuzu
1 tutam Taze çekilmiş karabiber
1/4 çay kaşığı tarçın

Üzümleri orta boy bir kaseye koyup içine sirkeyi dökün ve üzerini kapatmadan, oda sıcaklığında marine olması için 1 saat bekletin. Sonrasında üzümleri kurulayın ve sirkeyi bir kenera ayırın.
Blenderda üzümlerin yarısını kenara ayırdığınız sirrke ile püre haline getirin. Kalan üzümleri bir kenara ayırın.
Blenderdaki karışımı sıkı bir süzgeçten süzerek orta boy bir sos kabına aktarın. Yarım fincan kalana kadar yaklaşık 20-25 dakika kadar orta dereceli ateşte kaynatın.
Orta boy bir sos kabında sebze suyunu kaynatın. Kalın dökme bir tencerede tereyağını kızdırın. Soğanları ekleyip ara sıra karıştırarak 2 dakika kadar pişirin. Sonrasında içine pirinci ekleyin ve ara sıra karıştırmaya devam ederek pirinçler kavrulana kadar, yaklaşık 2 dakika pişirin. İçine kaynattığınız sebze suyundan bir buçuk fincanını ekleyip, ateşi kısığa alıp ara sıra karıştırarak, suyunu çekene kadar pişirin.
Karışımın için 1/2 fincan dolusu sebze suyunu ekleyin ve karıştırmaya devam edin, kalan sebze suyunu eklemeden önce yine sebze suyunun çekilmesini bekleyin.
Risotto'yu ateşten alın ve içine peyniri karıştırıp, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Risottoyu servis tabaklarına aktarıp, üzerini kalan üzümlerle süsleyin. En son olarak da üzerine bir miktar tarçın serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113936 • adı:Kırmızı Üzümlü Risotto • gönderen:stero • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:43