MANTARLI RİSOTTO

THY Skylife

1 çorba kaşığı kuru porçini mantarı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
2 diş sarımsak (doğranmış)
225 g istiridye mantarı
350 g risotto pirinci
1,2 l sıcak sebze suyu
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
25 g tereyağı
Tuz
Karabiber
Arzuya göre parmesan peyniri

Porçini mantarlarını 10 dk kadar sıcak suda bekletin ve ardından kurulayın.
Büyük bir sos tavasında zeytinyağını ısıtın. İçine soğan ve sarımsakları ekleyin. 2-3 dk. yumuşayıncaya kadar kavurun. Mantarları ekleyip 2-3 dk daha kavurun. Ayrı bir tencerede, pirinçleri zeytinyağında çevirin. Sebze suyunu üzerine yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Pirinciniz lapa kıvamına gelene dek bu işlemi devam ettirin. Hazır olan mantar karışımını pirince ekleyin. Tuz karabiber ve tereyağını da ekleyerek çevirin. Servis esnasında üzerine doğranmış maydanoz ve rende parmesan ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:112039 • adı:Mantarlı Risotto • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:47