MANTARLI RİSOTTO

Mehmet Soykan

1 bardak (kupa) arborio pirinci
4 bardak tavuk suyu
4 kaşık zeytinyağı
1 adet soğan (küp şeklinde doğranmış)
1 diş sarımsak (ince doğranmış)
250 g kahverengi mantar (baby bella ‘crimini’)
2 yemek kaşığı taze kekik (doğranmış)
1 yemek kaşığı tereyağı
1/3 bardak rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Tavuk suyunu derin bir tavada ısıtıp, kısık ateşte sıcak kalmasını sağlayın. Orta ateşte büyükçe bir tavaya 2 kaşık yağı koyun, yağ ısınınca soğanın yarısını ve sarımsağı ekleyin, 5 dakika karıştırarak kavrulmasını sağlayın. Mantarları, baharatları ve tereyağını ilave edin. 4-5 dakika hafif kahverengi olana kadar soteleyin ve tuz ve karabiber dökün. 1 bardak sıcak tavuk suyunu katın ve 1-2 dakika daha soteleyip altını kapatıp bekletin. Ayrı bir tencerede 2 kaşık zeytinyağını ısıtıp kalan soğanı ekleyin ve kavurun. Pirinci ilave edip 1 dakika hızlı bir şekilde karıştırın (bu aşama pirincin nişastalı kısmının pişip yapışkan olmasını engellemek için).
İyice buharlaşana kadar pişirin. 1 bardak sıcak tavuk suyunu dökün ve suyu çekene kadar karıştırın. Kalan 2 bardak tavuk suyunu da sırasıyla aynı şekilde ilave edin (her eklediğiniz bardaktan önce pirincin suyu çekmesini bekleyin). Su çekilince pirince mantarlı karışımı ve parmesan peynirini ekleyin ve biraz daha pişirip altını kapatın. Pirincin hazır olduğunu anlamak için hafif sıkı ve kremsi olması yeterli, yani lapa olmamalı. Servis yapmadan önce ıspanak sotesi ve ızgara domates ile tabağa servis ediniz.

Fotoğraf "nazmiye" tarafından gönderildi. 28.09.2020

© lezzetler.com tarif no:86129 • adı:Mantarlı Risotto • gönderen:zor ba • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:19