RİSOTTO ALLA MİLANESE

http://www.hurriyet.com.tr

200 gram arborio pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı su-üzüm sirkesi karışımı
1 litre tavuk suyu
Bir tutam safran veya aspir otu
4 yemek kaşığı parmesan rendesi
2 yemek kaşığı tereyağı

İlk önce safran veya aspir otunu tavuk suyuna alıp iyice ısıtın.
Minik doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyip sarımsak ilave edin.
Pirinci yıkamadan ilave edin ve 3 dakika kadar kavurun.
Su-üzüm sirkesi karışımını ekleyip yüksek ateşte çektirin.
Tavuk suyunu ilave etmeye başlayın.
1,5 -2 kepçe ilave edip spatula ile karıştırın.
Çekince tekrar ilave edip aynı işlemi tekrarlayın.
Yaklaşık 6-7 kepçe yeterli oluyor ama altıncıdan sonra tadına bakın.
Kıvamı kuru olmamalı hafif nemli kalmalı ve pirinç dişe gelmeli.
Tuz, parmesan ve soğuk tereyağını ilave edip karıştırın.
5 dakika kadar kapağı kapalı demlenmeye bırakın.
İdeal kıvamı düz tabağa alındığı zaman kendiliğinden yayılanıdır.

© lezzetler.com tarif no:154662 • adı:Risotto Alla Milanese • gönderen:çevrim • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:43