

Limonlu Ricotta Risotto

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~386 kcal

Açılış 16/10

İtalyan usulü limonlu ricotta risotto, arborio pirincini ricotta ve limon kabuğuyla kremamsı ferah bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 150 gr Ricotta
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 0.3 su bardağı Parmesan

Yapılış

1. Sebze suyunu ayrı tencerede sıcak tutun.
2. Pirinci tencerede 2 dakika kuru ısınmaya bırakın.
3. Sıcak sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek 18 dakika pişirin.
4. Pirinç al dente olunca ocaktan alın.
5. Ricotta, parmesan ve limon kabuğunu ekleyip 2 dakika karıştırıp peynir yüksek ateşte kesilmesin.
6. Risottoyu 3 dakika dinlendirip sıcakken servis edin.

PÜF NOKTASI

Sıcak suyu kepçe kepçe eklemek pirincin nişastasını kontrollü açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon kabuğu rendeleyip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt