

# Mantarlı Risotto

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 16/10

Arborio pirinci, mantar ve parmesanla yapılmış kremamsı İtalyan pilavı.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 60 gr Parmesan peyniri
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Sebze suyunu ayrı tencerede sıcak tutun.
2. Mantarları zeytinyağında 6 dakika soteleyip kenara alın.
3. Soğan ve sarımsağı tereyağında 4 dakika kavurun.
4. Pirinci ekleyip 2 dakika karıştırın.
5. Sıcak sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek 20 dakika pişirin.
6. Mantar ve parmesan ekleyip karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Sıcak sebze suyunu kepçe kepçe ekleyin; pirinç sıvıyağına dokunmadıkça risottonun kremamsı dokusu oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze çekilmiş karabiberle servis edin.

## Alerjenler

Süt