

Milano Bezelyeli Safran Risotto

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 17/10

İtalyan usulü bezelyeli safran risotto, arborio pirincini safran, bezelye ve parmesanla kremamsı parlak bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 tutam Safran
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 5 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

1. Safran 1 su bardağı sebze suyunun küçük bir kısmında 10 dakika bekletin.
2. Soğan tereyağında 4 dakika şeffaflaşana kadar kavurun.
3. Arborio pirincini ekleyip 3 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın.
4. Sıcak suyu kepçe kepçe ekleyerek 16 dakika pişirin, her ekleme çekilmeden yenisini koymayın.
5. Bezelye ve safranlı suyu ekleyip 4 dakika daha pişirin.
6. Parmesan ve tereyağı tazeğten alınca karıştırılarak risotto kremamsı kalırdıye hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi son bölümde eklemek rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt