

Safranlı Risotto

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Arborio pirincinin safran, tereyağ ve parmesanla kremli kıvamında pişirilmesiyle hazırlanan İtalyan pilavı.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.8 su bardağı Parmesan peyniri
- 0.3 çay kaşığı Safran

Yapılışı

- Sebze suyunu sıcak tutun ve safran küçük bir kepçe sebze suyunda bekletin.
- Soğan tereyağında effaflaşana kadar kavurun.
- Pirinci ekleyip taneler yağla kaplanana kadar kavurun.
- Sıcak sebze suyunu kepçe kepçe ekleyerek pirinci kremamsı pişirin.
- Safran ve parmesan ekleyip ocağı kapatın. Risottoyu hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Sıcak suyu kepçe kepçe ekleyin; nişasta yavaş açılır ve risotto kremamsı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze çekilmiş karabiberle servis edin.

Alerjenler

Süt