KİRAZ'IN MUTFAĞI

Risotto alla Milanese (İtalya)

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arborio pirinci (veya carnaroli pirinci)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı safran
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Tuz ve karabiber (damak tadına göre)

Yapılışı:

1. Soğanın Kavrulması:

- Tereyağının yarısını ve zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın.
- İnce doğranmış soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

2. Pirinçlerin Kavrulması:

- Arborio pirincini ekleyin ve orta ateşte 2-3 dakika kavurun.
- İsteğe bağlı olarak beyaz şarabı ekleyin ve buharlaşana kadar karıştırın.

3. Safranlı Tavuk Suyunun Eklenmesi:

- Bir kepçe sıcak tavuk suyunu pirince ekleyin ve sürekli karıştırarak çektirin.
- Tavuk suyunu azar azar ekleyerek pirinç yumuşayana kadar bu işlemi tekrarlayın.

4. Son Dokunuşlar:

- Safranı ve kalan tereyağını ekleyip karıştırın.
- Parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

5. Servis:

- Risottoyu tabaklara paylaştırın.
- Üzerine ekstra parmesan peyniri serpip sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu: >>

Risotto yaparken sürekli karıştırmak, kremamsı bir kıvam elde etmenin anahtarıdır!

Kiraz'ın Mutfağı