



Preparazione di base del risotto

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V4000 38 dal 2021

La giusta tecnica rende il risotto la base ideale per una varietà di piatti, dai più classici ai più creativi. La preparazione nella vaporiera è particolarmente semplice.

Ingredienti

200 ml di brodo di verdura
50 ml di vino bianco
200 g di riso per risotti
1 scalogno, tritati finemente
200 ml di brodo di verdura
un po' di sale
un po' di pepe
50 g di burro
50 g di parmigiano, grattugiato

Preparazione

Mescolare il brodo e tutti gli ingredienti fino al sale in una forma. Posizionare la forma su una teglia forata d'acciaio inossidabile. Mettere il brodo di verdura in un secondo contenitore accanto. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 100 °C per circa 15 minuti. Mescolare il risotto e cuocere per altri 15 minuti. Distribuire circa $\frac{3}{4}$ del brodo di verdura caldo, il burro e il parmigiano. Se necessario, regolare la consistenza desiderata con il brodo rimanente.

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.

Mescolare

Cottura a vapore 100 °C per 15 Min.





Accessori

Forma da forno con capacità di circa 2 l

Contenitore da forno con capacità di circa 500 ml

Contenitore di cottura forato

