



# Основное приготовление ризотто

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins  
Время 30 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021  
года

Правильная техника приготовления делает ризотто идеальной основой для множества блюд – от классических до креативных. Приготовление в паровой печи особенно простое.

## Ингредиенты

200 мл овощного бульона  
50 мл белого вина  
200 г риса для ризотто  
1 головка лука-шалота, мелко рубленный  
200 мл овощного бульона  
немного соли  
немного перца  
50 г сливочного масла  
50 г пармезана, тертого

## Приготовление

Смешать бульон и все ингредиенты, включая соль, в жаропрочной посуде. Поставить форму на перфорированный противень из нержавеющей стали. Рядом поставить вторую емкость с овощным бульоном. Поместить противень в холодную камеру и готовить в режиме на пару при температуре 100 °C в течение прибл. 15 минут. Перемешать ризотто и готовить до готовности еще 15 минут. Добавить Добавить  $\frac{3}{4}$  горячего овощного бульона, сливочное масло и пармезан. При необходимости довести до желаемой консистенции, используя оставшийся бульон.

**Steaming 100 °C в течение 15 Mins**

**Stir**





**Steaming 100 °C в течение 15 Mins**

## Аксессуары

---

Жаропрочная форма объемом прибл. 2 л

Жаропрочная емкость объемом прибл. 500 мл

Емкость для термообработки, перфорированная

