



Risotto için Temel Hazırlık

Tarif yazar V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
30 Dak.

4
CombiSteamer V4000 45 2021
itibarıyla

Doğru teknikle risotto, klasikten yaratıcılığa kadar çeşitli yemekler için ideal bir temel haline getirir. Buharda pişirmek ise oldukça kolaydır.

Malzemeler

- 200 ml sebze suyu
- 50 ml Beyaz şarap
- 200 g Risotto
- 1 arpacık soğanı, küçük küçük doğranmış
- 200 ml sebze suyu
- yeteri kadar tuz
- yeteri kadar karabiber
- 50 g Tereyağı
- 50 g Parmesan, rendelenmiş

Hazırlama

Et suyunu ve tuz dahil tüm malzemeleri fırın kalıbına koyup karıştırın. Kalıbı delikli paslanmaz çelik tepsi üzerine yerleştirin. Yanındaki ikinci kaba sebze suyunu koyun. Tepsiyi soğuk fırına yerleştirin ve 100°C'de yaklaşık 15 dakika buharda pişirin. Risottoyu karıştırıp 15 dakika daha pişirin. Yağlı Sıcak sebze suyunun ¾'ünü, tereyağını ve parmesan peynirini ekleyip karıştırın. Gerekirse kalan et suyu ile istenilen kıvama getirilebilir.

Buğulama esnasında 100 15 Dak. °C

Karıştırın

Buğulama esnasında 100 15 Dak. °C





Aksesuar

yaklaşık 2 l hacimli fırın kabı

Yaklaşık 500 ml hacimli fırına dayanıklı kap

Delikli fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

04.08.2025

