



Основне приготування ризотто

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Правильна техніка приготування робить ризотто ідеальною основою для різноманітних страв, від класичних до креативних. Приготування в паровій шафі особливо просте.

Інгредієнти

200 мл овочевого бульйону
50 мл білого вина
200 г рису для ризото
1 цибулі-шалот, подрібнений
200 мл овочевого бульйону
трохи солі
трохи перцю
50 г вершкового масла
50 г пармезану, натертого

Приготування

Змішати бульйон і всі інгредієнти, включно з сіллю, у жаростійкій формі. Поставити форму на перфороване деко з нержавіючої сталі. Поруч поставити другу ємність із овочевим бульйоном. Поставити деко в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C прибіл. 15 хвилин. Перемішати ризотто і готувати ще 15 хвилин. Додати Влити $\frac{3}{4}$ гарячого овочевого бульйону, додати вершкове масло і пармезан. За потреби довести до потрібної консистенції рештою бульйону.

Готування на парі 100 °C протягом 15 хв

Перемішати

Готування на парі 100 °C протягом 15 хв





Аксессуары

Жаростійка форма об'ємом прибл. 2 л

Жаростійка ємність об'ємом прибл. 500 мл

Перфорована форма для термообробки

