



Risotto naturalne

Składniki na 1 litr:

RYŻ OKRĄGŁY „ARBORIO”	300 G	MASŁO	25 G	SÓL	14 G
SZALOTKA	50 G	PARMEZAN TARTY	50 G	PIEPRZ	5 G
BULION DROBIOWY	1 L	CEBULA	50 G		
WINO BIAŁE	25 CL	OLIWA Z OLIWEK	50 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka	50 g	Siekanie	–	1500 obr./min	3 impulsy	Zamknięty	
2	Oliwa z oliwek	50 ml	Podgrzać	 100 °C	-100 obr./min R-Mix	5 min	Zamknięty	
3	Ryż Arborio	300 g	Zeszklić ryż, aż będzie przezroczysty	 100 °C	-200 obr./min R-Mix	1 min	Zamknięty	
4	Wino białe	25	Wlać	–			Zamknięty	
5	Gorący bulion drobiowy	1 L	Wlać na 5 razy	 90 °C	-200 obr./min R-Mix	17 min	Zamknięty	Przykryć ryż gorącym bulionem. Podczas parowania powtórzyć czynność czterokrotnie.
6	Masło	25 g	Wykańczanie	–		1 min	Zamknięty	
7	Parmezan Sól Pieprz	50 g 14 g 5 g	Wykańczanie	–		1 min		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Do przygotowania risotto należy używać funkcji R-Mix (obroty w przeciwnym kierunku) począwszy od etapu nr 2, aby nie dopuścić do posiekania ziaren ryżu.