



Sade risotto

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

YUVARLAK PİRİNÇ « ARBORIO »	300 GR	BEYAZ ŞARAP	50 GR	ZEYTİNYAĞI	50 ML
ARPACIK SOĞANI	50 GR	TEREYAĞI	25 GR	TUZ	14 GR
TAVUK SUYU	1 L	RENDELENMİŞ PARMESAN SOĞAN	50 GR	BİBER	5 GR

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Arpacık Soğanı	50 gr	Doğrama	–	1500 devir/dk.	3 pulses	Kapalı	
2	Zeytinyağı	50 ml	Terletme	100 °C	-100 devir/dk. R-Mix	5 dk	Kapalı	
3	Riz arborio	300 gr	Pirinci parlatma	100 °C	-200 devir/dk. R-Mix	1 dk	Kapalı	
4	Beyaz şarap	50 gr	Karıştırma	–			Kapalı	
5	Soğuk tavuk suyu	1 L	5 defa dökün	90 °C	-200 devir/dk. R-Mix	17 dk	Kapalı	Pirinci üstten tavuk suyu ile kaplayın Bu suyun buharlaşması sonrasında aynı işlemi 4 defa daha tekrarlayın.
6	Tereyağı	25 gr	Pirincin pişirilmesi	–		1 dk	Kapalı	
7	Parmesan Tuz Biber	50 gr 14 gr 5 gr	Pirincin pişirilmesi	–		1 dk		Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Risotto yapımı R-Mix (geri devir) ile ikinci etapta sonra pirinçlerin ezilmemesine dikkat ederek yapılır.