fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Risotto alla milanese bez cukru - przepis

Żółty kolor pochodzi tutaj z szafranu, a kremowość z ryżu, masła i parmezanu. Ta wersja wykorzystuje również szpik wołowy. Pod koniec liczy się kolejność: zimne masło i ser dodaje się już po zdjęciu naczynia z ognia.

Czas całkowity: 30 minut

Porcje: 4 porcje

Składniki

- 300 g ryżu do risotto, Arborio lub Carnaroli
- 20 g szpiku wołowego
- 80 g masła, część do wykończenia mocno schłodzona
- 40 g cebuli
- 50 g białego wytrawnego wina
- 2 saszetki szafranu w proszku
- 1 l wywaru mięsnego bez dodatku cukru
- 60 g startego parmezanu
- sól w razie potrzeby

Przygotowanie krok po kroku

1. Drobno posiekaj cebulę. Podgrzewaj na bardzo małym ogniu około 5 minut ze szpikiem i 20 g masła, aż zmięknie.
2. Dodaj ryż. Praż minutę na mocnym ogniu, mieszając.
3. Wlej wino i odparuj. Dolewaj stopniowo wrzący wywar, co pewien czas mieszając. Gotowanie ryżu zajmuje około 16-20 minut, zależnie od odmiany.
4. W połowie gotowania dodaj szafran i w razie potrzeby sól. Ugotowany ryż zdejmij z ognia. Dodaj resztę mocno schłodzonego masła i parmezan; mieszaj do uzyskania kremowej konsystencji. Przykryj na minutę i podaj.

Źródło przepisu: https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/risotto-alla-milanese-la-ricetta-originale-e-inconfondibile/