Risotto alla Milanese

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 dalis arborio ryžių (pvz. 100 g)
- 2 dalys sultinio (jei ryžių 100 g, tuomet sultinio 200 g)
- 1 nedidelis, smulkiai supjaustytas svogūnas
- šlakelis balto vyno
- alyvuogių aliejaus
- šiek tiek parmezano
- druskos, pipirų
- šafrano
- sauja šaldytų, mažučių žirnelių. (jie pridedami vėliau, todėl neskaičiuojami kaip skystis)
- Šiek tiek lydyto sviesto

Gaminimo eiga

1. Pasiruošiam ingredientus.

2. Įkaitinam greipuodį ir nedideliame kiekyje karamelizuojam svogūnus kartu su šafranu. Beje, svogūnų neskaičiuojame prie skysčių, nes karamelizavus skysčio nebeliks.

3. Suberiam arborio ryžius ir maišydami kepam kol pabals. Pradžioje balti ryžiai sugers aliejų ir taps peršviečiami, o po maždaug minutės vėl pabals.

4. Įpilam šlakelį balto vyno ir mentele pamaišom ryžius, kad neliktų prilipusių prie dugno. Per tą laiką vynas turėtų spėt nugaruoti.

5. Pilam sultinį su daržovėm ir iškart uždengiam greitpuodį.

6. Padidinam kaitros stiprumą ir kai slėgis pakyla verdam 7 minutes.

7. Kai laikas baigiasi išleidžiam slėgį (greituoju būdu).

8. Risotas atrodys dar šiek tiek per skystas bet per pusę minutės ryžiai turėtų sugerti kas liko.

9. Berkite žirnelius, parmezaną, šiek tiek lydyto sviesto ir lengvai išmaišykit.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt