

heute gibt es...

Kürbisrisotto



Ingredienti: (Per 3 persone)

- Burro 35g
- 300g riso risotto
- 1 cipolla
- 300g zucca
- vino bianco 125ml
- 1l brodo vegetale – preferiscono avere a portata di mano per circa 200ml di più
- 1-2 Rosmarinzweige ben legati insieme con un filo
- 40g burro freddo
- 50g parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

Preparazione:

Nota all'inizioLa verdura deve essere tenuto caldo durante la cottura in una pentola, senza bollire.

1. Sbucciare la zucca, togliere i semi, tagliare a cubetti e mettere da parte i luoghi.
2. Dadi la cipolla sbucciata finemente. lasciare che il burro 35g in una fusione soffritto casseruola la cipolla e.
3. Una volta che la cipolla è vitreo, aggiungere i cubetti di zucca e friggere a brevemente, fino a quando sono tenere.
4. A questo punto aggiungere il riso e tutto per circa 6 minuti intestino Mescolare con un cucchiaio di legno. I rametti di rosmarino per la metà del tempo per aggiungere il riso e continuare a mescolare.

notaIl filo è qui semplicemente che senza aghi di rosmarino finiscono nel risotto.

Importante: Assicurarsi che, dopo “tostare” (Ret) di riso, ogni chicco di riso dovrebbe essere bagnata dal burro.

5. Il tutto sfumare con il vino e far bollire, mescolando questo a basso al calore medio alta.
6. Quando il vino è quasi del tutto evaporato, aggiungere un mestolo di brodo caldo e mescolate. Ora la cottura attuale del risotto, che dura circa 20 minuti e serve a gonfiare il riso viene. Qui, si dovrebbe notare quanto segue:

- Mescolando ogni tanto sempre qualcosa da dare il brodo vegetale senza cottura il riso in troppo fluido o di bruciare in troppo poco.

Importante: Non lasciare il risotto fuori dalla vista. Brucia più velocemente di quanto si pensi!

Come faccio a sapere quando il riso richiede liquido?

Semplice: immagine con un cucchiaio di legno un solco sul fondo piatto. il riso scorre immediatamente tornare insieme è abbastanza azione a disposizione. Quindi questo solo continuare a mescolare.

È questo solco contro di durare più a lungo, è necessario liquido. Quindi, aggiungere un mestolo di brodo e mescolate.

- Dal 15 ', si dovrebbe trattare con parsimonia con il liquido, in modo che il riso alla fine non è troppo liquida.
- Il riso deve essere ancora al dente dopo la cottura, ma ancora “viscido”.

Dovrebbe comunque essere aperta dopo litro di brodo di riso, continua versare brodo.

- può regolare la fiamma più basso possibile e il riso riposare per circa un minuto prima della fine della cottura.

7. Dopo l'ebollizione, togliere la rami di rosmarino burro freddo - miglior taglio a dadini - e parmigiano e cuocere tutto buona agitazione.

8. ancora da gustare alla fine con sale e pepe e servire caldo.

Suggerimento: È possibile controllare con un semplice trucco, se il vostro risotto ha la giusta consistenza. Semplicemente la pentola con il riso armato. Far presumere che i onde riso è perfetta □

