PETITE GOURMETS

İTALYAN

Mantarlı Risotto

Arborio pirinç, parmesan ve yaban mantarları ile otantik İtalyan mantarlı risotto tarifi. Kremalı, zengin ve ana yemek ya da meze olarak mükemmel.

25 min	35 min	1h	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 2 bardak mantar
- 6 bardak tavuk suyu
- 3 bardak brendi
- 2 bardak pirinç
- 1 bardak soğan
- 1 bardak parmesan peyniri
- 3 yemek kaşığı maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

1. **Et suyunu hazırlayın**
   Heat 6 cups of chicken or vegetable broth in a medium saucepan over medium-low heat until steaming but not boiling. Keep warm throughout cooking.

2. **Mantarları soteleyin**
   Büyük, kalın tabanlı bir tavada 3 yemek kaşığı tereyağını orta-yüksek ateşte erimiş ve köpürene kadar ısıtın. Dilimlenmiş mantarları ekleyin ve ara ara karıştırarak altın rengi alıp nemi buharlaşana kadar yaklaşık 6-8 dakika pişirin.

3. Doğranmış soğanları mantarlara ekleyin ve sık karıştırarak yumuşak ve şeffaf olana kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirin.

4. Tavaya 2 su bardağı arborio pirinç ekleyin ve taneler yağla iyice kaplanıp hafifçe kavrulana kadar 2-3 dakika sürekli karıştırın.

5. 1 su bardağı beyaz şarap dökün ve neredeyse tamamen emilene ve kaşıkla pirincin içinde net bir çizgi çizebilene kadar yaklaşık 3-4 dakika sürekli karıştırın.

6. **Add broth gradually**
   Pirinçe bir kepçe (yaklaşık 1/2 su bardağı) sıcak et suyu ekleyin ve daha fazla eklemeden önce neredeyse tamamen emilene kadar sürekli karıştırın, her ekleme için yaklaşık 2-3 dakika.

7. Pirinç kremalı olup hala hafif sertliğini koruyuncaya kadar her seferinde bir kepçe et suyu eklemeye devam edin, sürekli karıştırın ve her eklemeyi daha fazla eklemeden önce emilmesini bekleyin, toplam yaklaşık 18-20 dakika.
8. Ateşten alın ve hemen 1 su bardağı taze rendelenmiş Parmesan peyniri ekleyerek erimiş ve kremalı olana kadar karıştırın.
9. Sıcak kaselerde hemen servis edin, yanında fazladan rendelenmiş Parmesan sunun.
10. Serve immediately in warm bowls, offering additional grated Parmesan on the side.

Besin Değerleri

480	16g	68g	15g	3g	4g	920mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Pişirme sürecinde sıcak et suyu kullanın - soğuk et suyu pirinci şaşırtır ve pişirme sürecini böler, düzensiz dokuya neden olur.

Şarap eklemeden önce pirinç tanelerini yağ ya da tereyağında 2-3 dakika kavurun. Bu, pişirme sırasında pirincin yapısını korumaya yardımcı olan koruyucu bir tabaka oluşturur.

Sürekli ama nazikçe karıştırın - sert karıştırma pirinç tanelerini kırabilir, yetersiz karıştırma ise yapışmaya ve düzensiz pişmeye neden olabilir.

Et suyundan önce şarap ekleyin ve neredeyse tamamen buharlaşmasını bekleyin. Bu, sert alkol tadını çıkarırken şarabın özünü yemekte yoğunlaştırır.

Servis etmeden hemen önce kıvamı ayarlamak için biraz makarna suyu ya da fazladan et suyu ayırın, çünkü risotto bekledikçe koyulaşmaya devam eder.

En pürüzsüz, en lüks doku için ateşten alındıktan sonra soğuk tereyağı ve taze rendelenmiş Parmigiano-Reggiano ile bitirin.

Mantarları başlangıçta fazla pişirmeyin - risottoda pişmeye devam edecekler, bu yüzden lastik gibi olmalarını önlemek için sadece altın rengi alana kadar soteleyin.

Sonunda tadına bakın ve baharatını ayarlayın, çünkü peynir ve et suyu yeterli tuz sağlayabilir ve taze çekilmiş karabiber mükemmel son dokunuşu ekler.