

Kuşkonmaz ve Bezelye Risotto

Bahar Kuşkonmaz ve Bezelye Risotto: Taze, Kremali Mevsimsel Bir Lezzet

10 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Yapılışı

1 Sebzeleri hazırlayın

Küçük bir tencereyi yüksek ısıtta su ile kaynatmaya hazırlayın. 1 demet kuşkonmazı 1 inçlik parçalara kesin, sert uçları atın. Kuşkonmaz ve 1 su bardağı taze bezelyeyi kaynayan suya ekleyin ve 2-3 dakika parlak yeşil ve sadece yumuşak olana kadar haşlayın. Süzün ve pişirmeyi durdurmak için hemen buz suyuna daldırın. Tekrar süzün ve yanına ayırın.

2 Et suyunu ısıtın

4 su bardağı sebze et suyunu orta bir tencereye döküp, orta-düşük ısıtta hafif kaynadıktan sonra getirin. Pişirme boyunca sıcak tutun - bu risotto'nun eşit şekilde pişmesini ve kremalı kalmasını sağlar.

3 Risotto tabanını başlatın

Büyük ağır tabanlı bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytin yağı döküp orta ısıtta ısıtın. 1 doğranmış soğanı ekleyin ve sık sık karıştırarak soft ve yarı şeffaf olana kadar pişirin, yaklaşık 5 dakika. 2 kıyılmış sarımsak kaşık ekleyin ve kokulu olana kadar pişirin, yaklaşık 1 dakika.

4 Tencereye 1 su bardağı Arborio pirincini ekleyin ve pirincin yağla iyi kaplanıp hafif kavrulana kadar sürekli karıştırın, 2-3 dakika. Taneciğin kenarları hafif şeffaf görünmelidir.

5 1 su bardağı beyaz şarabı tencereye döküp pirinç tarafından tamamen emilene kadar sürekli karıştırın, yaklaşık 2-3 dakika. Karışım kabarcıklandıkça ve buharlaştıkça alkol yok olacaktır.

6 Risotto'yu pişirin

Pirinçe yaklaşık ½ su bardağı sıcak et suyunun 1 kasığını (1 kasık) ekleyin ve emilene kadar sık sık karıştırın. Daha fazla eklemekten önce her ilavesinin emilmesine izin vererek, bir zamanı bir kasık et suyu eklemeye devam edin. Bu işlem toplam 18-20 dakika sürer - pirinç kremalı olmalı fakat yapılış olarak hafif ısrık kalmış olmalı.

7 Pişirmenin son 2-3 dakikasında haşlanmış kuşkonmaz ve bezelyeyi nazikçe içine katlayın ve aşırı pişmeden ısıtılmasını sağlayın.

8 Bitirin ve servis yapın

Sıcaktan çıkarın ve hemen 1 su bardağı rendelenmez Parmesan peyniri ve 2 yemek kaşığı tereyağını erimeleri ve kremalaşana kadar karıştırın. 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyin ve 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı siyah biber, veya tadınıza göre ayarlayın.

- 9 Risotto hala kremali iken hemen ısıtılmış kaseler içinde servis yapın. İsteğe bağlı olarak ek Parmesan peyniri ve taze otlarla garni hazırlayın.

İpuçları

Sıcak et suyu kullanın. Risottoya eklerken et suyunu sıcak tutmak pirinçin eşit şekilde pişmesini sağlar ve kremalı bir doku oluşturur.

Et suyunu yavaş yavaş eklemek için zaman ayırın, pirinçin her seferinde tamamen emmesine izin verin.

Pişırmenin sonuna doğru risottonun tadına bakın ve baharatı ayarlayın. Bazı et suları tuzlu olabilir, bu nedenle tuzu en son eklemek en iyisidir.

Veganlaştırın. Basitçe tereyağını çıkarın ve bitkisel bir versiyonu için vegan Parmesan ikamesini kullanın.

Daha canlı bir tat için limon suyunun yanı sıra taze limon kabuğu ekleyin.