



Основное приготовление ризотто

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Правильная техника приготовления делает ризотто идеальной основой для множества блюд – от классических до креативных. Приготовление в паровой печи особенно простое.

Ингредиенты

200 мл овощного бульона
50 мл белого вина
200 г риса для ризотто
1 головка лука-шалота, мелко рубленный
200 мл овощного бульона
немного соли
немного перца
50 г сливочного масла
50 г пармезана, тертого

Приготовление

Смешать бульон и все ингредиенты, включая соль, в жаропрочной посуде. Поставить форму на перфорированный противень из нержавеющей стали. Рядом поставить вторую емкость с овощным бульоном. Поместить противень в холодную камеру и готовить в режиме на пару при температуре 100 °C в течение прибл. 15 минут. Перемешать ризотто и готовить до готовности еще 15 минут. Добавить Добавить $\frac{3}{4}$ горячего овощного бульона, сливочное масло и пармезан. При необходимости довести до желаемой консистенции, используя оставшийся бульон.

Steaming 100 °C в течение 15 Mins

Stir





Steaming 100 °C в течение 15 Mins

Аксессуары

Жаропрочная форма объемом прибл. 2 л

Жаропрочная емкость объемом прибл. 500 мл

Емкость для термообработки, перфорированная

Дополнительная информация

Составлен 04.08.2025

