



# Основне приготування ризотто

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Правильна техніка приготування робить ризотто ідеальною основою для різноманітних страв, від класичних до креативних. Приготування в паровій шафі особливо просте.

## Інгредієнти

200 мл овочевого бульйону  
50 мл білого вина  
200 г рису для ризото  
1 цибулі-шалот, подрібнений  
200 мл овочевого бульйону  
трохи солі  
трохи перцю  
50 г вершкового масла  
50 г пармезану, натертого

## Приготування

Змішати бульйон і всі інгредієнти, включно з сіллю, у жаростійкій формі. Поставити форму на перфороване деко з нержавіючої сталі. Поруч поставити другу ємність із овочевим бульйоном. Поставити деко в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C прибіл. 15 хвилин. Перемішати ризотто і готувати ще 15 хвилин. Додати Влити  $\frac{3}{4}$  гарячого овочевого бульйону, додати вершкове масло і пармезан. За потреби довести до потрібної консистенції рештою бульйону.

**Готування на парі 100 °C протягом 15 хв**

**Перемішати**

**Готування на парі 100 °C протягом 15 хв**





## Аксессуары

---

Жаростійка форма об'ємом прибл. 2 л

Жаростійка ємність об'ємом прибл. 500 мл

Перфорована форма для термообробки

## Додаткова інформація

---

Складено

04.08.2025

