JERNEJ KITCHEN

MILANSKA RIŽOTA

Milanska rižota je krasna rižota z žafranom, ki ima specifičen in izrazit okus ter čudovito sončno barvo. Priprava je hitra in enostavna.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

MILANSKA RIŽOTA

0,12g žafrana

60 ml vroče vode

2 žlici olivnega olja

1 čebula

300 g Sant' Andrea riža Zlato Polje

120 ml belega vina

750 ml jušne osnove (ali vode)

40 g masla

50 g sveže naribanega parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

Sponsored

skodelica
večja kozica
kuhalnica

PRIPRAVA ŽAFRANA

V skodelico damo žafran in vročo vodo. Premešamo in postavimo na stran za 15 minut.

PREPRAŽIMO RIŽ

Večjo kozico postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in sesekljano čebulo. Pražimo 5 - 8 minut, da se čebula zmehča in postane prozorna, občasno premešamo. Dodamo riž in pražimo še 5 minut.

SKUHAMO RIŽOTO

Povečamo ogenj in k rižu dodamo belo vino, premešamo in kuhamo dve minuti, da alkohol izpari. Dodamo zalivalko jušne osnove in žafran z vodo. Počakamo, da riž popije tekočino, šele nato dodamo naslednjo zalivalko jušne osnove. Postopek nadaljujemo, dokler riž ni skoraj kuhan, približno 14 - 16 minut. Pozor, redno mešamo.

DOKONČAMO IN POSTREŽEMO

Rižoto odstavimo z ognja in dodamo maslo, nastrgan parmezan ter po potrebi in okusu začinimo s soljo in poprom. Pokrijemo s pokrovko in postavimo na stran za 3 minute, nato postrežemo.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.