RISO ARBORIO GRANDI RISO 5KG

SKU: 13693

Risotto ris. Arborio
5 kg
koktid: 15-16 min

PRODUKT BESKRIVNING

Riso Arborio Grandi från norra Italien är det perfekta riset för en risotto eftersom det släpper stärkelsen och absorberar lätt matlagningsvätskan. Detta kvalitetsris garanterar alltid en vacker och krämig risotto.
Riso Arborio Grandi är förpackad i en himmelsblå, plastfönsterförpackning och väger 5 kilo.
Tips: Risotto ai funghi di bosco – med skogschampinjoner, schalottenlök, Parmigiano Reggiano och vitt vin.
Koktid: 15-16 minuter

Ingredienser: Arborio ris.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1481 kJ / 349 kcal
Fett	0,6 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	78,0 g
- varav sockerarter	0,3 g
Protein	7,4 g
Salt	0,01 g

Risotto ai funghi di bosco 4 pers.
Ingredienser:
3 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
9 dl svampbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)
2 msk olivolja
3 dl arborioris
2 dl vitt vin
250 g skogschampinjoner
3 msk smör
2 dl riven Parmigiano Reggiano
salt och nymalen svartpeppar
rucola till servering
Gör så här: Skala och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen som ska hållas varm. Fräs lök och vitlök i olivoljan i en tjockbottnad kastrull utan att det får färg. Höj värmen och tillsätt riset, fräs tills det är glansigt. Häll på vinet och låt det koka in i riset. Späd med varm buljong under omrörning. Börja med 3-4 dl och ta sedan 1 dl i taget (för 4 port) efterhand som riset suger upp buljongen. Låt det koka sakta och rör ofta. Riset är färdigkokt efter 15-20 minuter. Ta upp några riskorn och smaka. Det ska finnas en kärna som ger visst tuggmotstånd. Ansa och skiva svampen. Stek den i smöret och krydda med salt och peppar. Rör ner svampen i riset. Tillsätt den rivna parmesansosten. Risotton ska nu vara ganska lös och krämig i konsistensen. Späd ev. med mer buljong. Smaksätt med salt och peppar. Servera risotton direkt på varma tallrikar med lite rucola på toppen.