


Rižoto Milanese

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
<30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

prstohvat šafrana
~ 1,4 l temeljca
50 g K plus maslaca
30 g juneće moždine
1 luk
350 g K Plus riže (Arborio)
100 ml bijelog vina
30 g parmezana
Spice Chef sol
Spice Chef crni papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Dodajte šafran u vrući temeljac. U lonac stavite maslac, moždinu i luk narezan na kockice te dinstajte na laganoj vatri dok luk ne postane proziran, oko 7 minuta.

Dodajte rižu i dobro promiješajte. Pržite minutu pa podlijte vinom. Pojačajte vatru na srednju jačinu i počnite dodavati vrući temeljac u rižu, malo po malo, uz stalno miješanje.

Svaki put kada riža upije temeljac, dodajte još. Kuhajte oko 18 minuta, pazite da riža ostane al dente.

Dodajte ribani parmezan, posolite i popaprite i dobro promiješajte.