



# FIRINDA KABAKLI RISOTTO

HAZIRLAMA VE PIŞİRME SÜRESİ: 1 SA 45 DAK

## MALZEMELER

- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet arpacık soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ince doğranmış
- 175 gr Arborio pirinci
- 150 ml beyaz şarap
- 1 lt sebze suyu, ocak üzerinde sıcak olarak bekleyen
- 80 ml duble krema
- 1/4 küçük kabak, çekirdekli, ince şeritler halinde kesilmiş
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- Servis için: 3-4 çorba kaşığı krema ve 2-3 çorba kaşığı rendelenmiş Parmesan

## HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Risotto için: Büyük ve derin bir iCook tava (örneğin, Aile Setinden büyük Sote tavası) içerisinde zeytinyağını ısıtın. Isınana kadar orta sıcaklıkta tutun. Arpacık soğanlarını, sarımsağı ve bir tutam tuzu ilave edin.Yumuşayana kadar 5-6 dakika ısıtın.
2. Pirinci ilave edin ve sürekli karıştırarak şeffaf bir görüntü alana kadar 2-3 dakika pişirin. Şarabı ilave edin, kaynamaya bırakın, daha sonra 2 dakika daha orta sıcaklıkta kaynatın.
3. Bir kepçe sebze suyu ilave edin, pirinç iyice suyu çekene kadar karıştırın ve daha sonra bir kepçe daha ilave edin.
4. Pirinç tüm suyu çekene ve krema gibi görüntü alana kadar bu şekilde devam edin; yaklaşık 25-30 dakika sürecektir. Sebze suyunun tamamını kullanmanız gerekmektedir.
5. Fırını önceden 190° C'de ısıtın (170° fan) | 375F | gaz 5.
6. Pirinç hazır olduktan sonra duble kremayı ilave edip karıştırın ve tatlandırmak için baharatları ilave edin. Pişirme kabına kaşıkla alın ve üzerine kabak şeritlerini ekleyin.
7. Risottonun üzeri kahverengileşene ve bıçakla baktığınız kabak yumuşayana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.
8. Servis için: Fırından çıkarın ve krema ile servis yapmadan önce 5 dakika dinlendirin. Üzerine rendelenmiş Parme-