



la cocina de Carolina

RISOTTO VECCHIA MODENA



Cuando usted tiene un octavo de la forma de parmesano, se pregunta ¿qué hacer? Lo comparte, ya queda el doble feliz cuando lo haces por la mitad con un amigo querido.

Entonces, inevitablemente, nos encontramos ante a una duda con una montaña de parmesano, después de que se ralla durante una hora? Un buen risotto alla parmesana ... pero !!!! alguien tiene la idea de que revoluciona la banalidad de un risotto tan simple: propone de añadir el vinagre balsámico de Módena (para los no tan caro que nunca compran pero afortunadamente alguien te da), y el resultado queda excelente , lo recomiendo.

Para 6 porciones de "Risotto" que necesitamos:

1/2 kg de arroz Carnaroli
caldo de verduras (caldo vegetal)
1 cebolla cabezona o (1 puerro) 50 gr
2 vasos de vino blanco
5 cucharadas de queso parmesano rallado
(si falta, agregarlo)
aceite de oliva
sal al gusto
vinagre balsámico
y pimienta (negra) al gusto

Preparación:

Comenzamos a hervir la cebolla o el puerro en trozos finos, cuando estan dorado y listo, dejar que se evapore el vino un par de veces como desee. Cuanto más la cebolla o (el puerro) hornea, más es digerible.

Mientras se mezclan el vino, poner el dado de caldo directamente en el molde: al hacerlo, se ahorra una estufa para preparar la sopa, y también evita de perder el caldo.

Rehogar el arroz con la salsa, mezclar hirviendo de nuevo con un poco de vino "; En este punto, añadir el agua un poco a la vez y revuelva el risotto con amor, manteniendo el bajo promedio de llama.

Casi al final de la cocción, vierta el queso parmesano, lo que hará risotto muy cremoso, y después de la cocción, añadir la mantequilla, pimienta y un chorrito de vinagre balsámico: y revuelve el risotto durante dos minutos.

Servir el risotto cubierto con una fina llovizna de vinagre balsámico, sin revolver y agregar como decoración escamas de parmesano ...

Buen provecho.