

RISOTTO DE SAFRÀ I XAMPINYONS (o qualsevol altra acompanyament prèviament cuit)

Nota: Si fem el risotto de carn o peix podem fer servir en brou o un fumet en lloc d'aigua.

Nota: Si el fem de bolets ceps secs podem fer servir l'aigua d'hidratar els ceps un cop colada

<u>2 persones</u>	<u>4 persones</u>	<u>6 persones</u>	<u>Ingredients</u>
180 grs	360 grs	540 grs	arròs
1 cullerades	2 cullerades	3 cullerades	ceba (a dauets petits) - n'hi posarem poca
2 cullerades	3 cullerades	50 ml	oli d'oliva (o directament mantega) per ofegar la cebra
3 cullerades	40 ml	60 ml	vi blanc
7-8 brins	10-12 brins	15 brins	safrà
600 ml	1200 ml	1800 ml	caldo de pollastre (o un fumet de peix) Si el fem de ceps secs podem fer servir l'aigua d'hidratar els ceps un cop colada
40 grs	80 grs	120 grs	mantega
40 grs	80 grs	100 grs	parmesà
una punta	una punta	una punta	sal i pebre negre acabat de moldre
una mica	una mica	una mica	llimona (el suc)
2	4	6	xampinyons OPCIONAL: o qualsevol altra acompanyament prèviament cuit (unes gambes passades per la planxa, etc)

- Embolicar el safrà en paper d'alumini fent un sobre pla i el torrem lleugerament en una paella durant 1/2 minut, procurant no cremar-lo (agafarà un gust més intens). Matxucar el paquet amb la mà de morter per fer-ne pols.
- Posar a escalfar el brou (o fumet)
- Posem el safrà a infundir en una tassa amb una mica de caldo calent, per no tirar directament el safrà al risotto perquè els brins amarguegen una mica
- Pelar i picar la cebra a dauets. Separar-ne la part que posarem a l'arròs, no n'ha de ser molta.
- Ofegar la cebra en una mica d'oli (o en la 1/2 de la mantega) a foc baix fins que quedi transparent però que no agafi massa color
- Afegim l'arròs i deixem que es cogui fins que es torni una mica brillant i transparent. Anar remenant.
- Hi posem el vi i anem remenant fins que l'arròs la hagi absorbit completament.
- Seguidament hi posem caldo calent just fins a cobrir l'arròs i l'anem remenant. El caldo l'anirem incorporant de mica en mica a mesura que l'arròs va absorbint el que hem posat amb anterioritat.
- Ho deixem coure uns 18 minuts des del moment que hi hem posat el caldo, tot anant afegint cullerots de caldo mesura que l'arròs el vagi absorbint i remenant sovint perquè deixi anar el midó
- Quan porti uns 8 minuts de cocció hi posem la infusió del safrà. Hem d'anar remenant.
- Quan porti uns 16 minuts i ja sigui gairebé cuit, però encara el notem un pèl dur, hi posem la mantega. Anar remenant.
- Quan arribi als 17 minuts hi tirem el parmesà, remenem i tanquem el foc.
- Rectificar de sal i tirar un polsim de pebre negre acabat de moldre
- Finalment hi posem un rajolí de suc de llimona i remenar.
- Per presentar el plat hi posem els cullerots de risotto i donem un quants copets al voltant del plat perquè l'arròs s'estengui a l'ampla del lat en una capa fina

Acompanyament del plat

- Mentrestant netejar els xampinyons amb una mica d'aigua, assecar-los i laminar-los amb la mandolina.
- Un cop tenim el risotto al plat, col·loquem per sobre el xampinyó laminat perquè amb l'escalfor de l'arròs es temperin una mica.

Nota: Si estem fent el risotto amb algun altra acompanyament, com ara unes gambes, les tindrem pelades i a la nevera i quan falti poc las posem en un plat amb una mica d'oli i sal, els hi donem una volta i les coem en una paella ben calenta volta i volta, i es posem damunt de l'arròs un cop al plat.