

RISOTTO

Nota: Si hi volem posar qualsevol acompanyament, primer l'haure de coure,

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 ceps secs podem fer servir l'aigua d'hidratar els ceps un cop colada.



4 persones	Ingredients
360 grs	arròs
1	ceba mitjana - n'hi posarem poca
3 culleredes	oli d'oliva (o directament mantega) per ofegar la cebra
40 ml	vi blanc
10-12 brins	safrà
1200 ml	aigua (o un caldo de pollastre o fumet de peix) Si el fem amb ceps secs podem fer servir l'aigua d'hidratar els ceps un cop colada.
80 grs	mantega
80 grs	parmesà
una punta	sal i pebre negre acabat de moldre
	OPCIONAL: qualsevol altra acompanyament prèviament cuit (bolets, gambes, etc)

Elaboració

- Posar a escalfar l'aigua (brou o fumet).
- Picar la cebra, no n'ha de ser molta.
- Ofegar la cebra en una mica d'oli (o mantega) a foc baix fins que quedi transparent però que no agafi massa color.
- Si el fem de bolets, ja siguin secs hidratats com frescos, els hi posarem ara al començament perquè es sofreixin uns parell de minuts,
- Seguidament hi 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 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

Opcions de presentació del plat

Amb xampinyó fresc cru laminat

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

Amb bolets shimeji (hi queden força be)

- Tallar els peus per la meitat, rentar els bolets i coure'ls 3 minuts en una paella amb mantega. Afegir al plat per damunt de l'arròs.

Amb gambes

- Si el fem amb gambes, les tindrem pelades i a la nevera i quan falti poc les posem una mica d'oli i sal en un plat i els hi donem una volta. Les coem en una paella ben calenta volta i volta, i es posem damunt de l'arròs un cop al plat.