

ริชอตโต พามีซานชีส



ส่วนประกอบ:

6	ถ้วยตวง	น้ำซूपไก่ อุ่นให้ร้อน
4	ช้อนโต๊ะ	เนยสดชนิดจืด
½	ถ้วยตวง	หอมใหญ่สับละเอียด
2	ถ้วยตวง	ข้าว(อาปอริโอ,คาร์รนาโรลี, ไวอาโลเน หรือ ข้าวชนิดเมล็ดสั้นต่างๆ)
½	ถ้วยตวง	ไวน์ขาว (ชนิดคายน)

½	ถ้วยตวง	พามีซานชีสขูดฝอย
1	ช้อนโต๊ะ	เนยสด ชนิดจืด

วิธีปรุง:

ละลายเนยสด 4 ช้อนโต๊ะ ในกระทะ ใส่หอมใหญ่และผักจนกระทั่งหอมใหญ่สุกใสดีและใส่ข้าวจนจนกระทั่งเนยคลุกจนทั่วใส่ไวน์ขาวและคนอย่างต่อเนื่องใช้ไฟกลาง จนกระทั่งข้าวซึมซับทั่วดี เติมน้ำซूपไก่ ½ ถ้วย คนให้ซึมเข้ากันดีจึงค่อยๆเติมน้ำซूपไก่ที่ละทัพพีและคนอย่างต่อเนื่องประมาณ 20-25 นาทีหรือจนกระทั่งข้าวสุกดี(อัลเดนเต)

(รองเคียวดู แล้วนุ่ม)นำออกจากเตา

และใส่พามีซานชีสขูด ลงไป

โรยเนยสด 1 ช้อนโต๊ะด้านบนสุด

โรยพามีซานชีสอีกทีก่อนเสิร์ฟ

ขนาดเสิร์ฟ 4-6 ที่

หมายเหตุ

ตำรับนี้เป็นริชอตโตพื้นฐานสามารถปรุงเพิ่ม

เช่น ผักต่างๆ และอาหารทะเล



www.nanaproducts.com