



Risotto al naturale

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

RISO ARBORIO	300 GR	BURRO	25 GR	SALE	14 GR
SCALOGNO	50 GR	GRANA GRATUGIATO	50 GR	PEPE	5 GR
BRODO DI POLLO	1 L	CIPOLLE	50 GR		
VINO BIANCO	25 CL	OLIO DI OLIVA	50 ML		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Scalogno	50 gr	Tritare	–	1500 giri/min	3 impulsi	Chiuso	
2	Olio di oliva	50 ml	Rosolare	100 °C	-100 giri/min R-Mix	5 min	Chiuso	
3	Riso arborio	300 gr	Tostare il riso	100 °C	-200 giri/min R-Mix	1 min	Chiuso	
4	Vino bianco	25	Versare	–			Chiuso	
5	Brodo di pollo caldo	1 L	Versare in 5 volte	90 °C	-200 giri/min R-Mix	17 min	Chiuso	Ricoprire il riso con il brodo di pollo. Quando è evaporato, ricominciare 4 volte la stessa operazione.
6	Burro	25 gr	Finire la cottura del riso	–		1 min	Chiuso	
7	Grana Sale Pepe	50 gr 14 gr 5 gr	Finire la cottura del riso	–		1 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

La lavorazione del risotto si fa in funzione R-Mix (rotazione inversa) a partire dalla tappa 2, per evitare di tritare i chicchi di riso.