

RISOTTO DE CEPS

Francesc Catot

INGREDIENTS

30 MINUTES 3 SERVINGS

250g d'arròs Carnaroli
 15g de Ceps
 1/2 ceba de figueres
 500 ml de brou de pollastre
 1 dent d'all
 Una copa de vi blanc
 15g-20g de Mantega
 Formatge Parmesà

TAGS

#ceps #de #risotto



1

En primer lloc hidratarem els ceps, també podem tenir-los ja hidratats, si es així els tallarem.



2

Mentre s'hidraten els ceps, tallarem en brunoise la ceba.



3

També tallarem en brunoise l'all.





4

Posarem en una olla a foc mig-baix la mantega.



5

Després pocharem la ceba amb l'all i la mantega.



6

Un cop pochada la ceba i l'all, afegirem l'arròs carnaroli i el marcarem uns minuts.



7

Seguidament; afegirem el vi blanc amb un foc alt per fer evaporar l'alcohol.



8

Després, afegirem els ceps .



9

Al tenir els ceps uns minuts marcant-se, afegirem el brou calent poc a poc.





10

Afegirem la quantitat de brou que l'arròs ens demani i sense parar de remenar, durant uns 15 minuts.



11

Quan l'arròs estigui fet (15 minuts), fora del foc afegirem el parmesà i la mantega per com diuen els italians "mantecare".



12

Finalment servirem el risotto de ceps, i el podem acompanyar amb parmesà o alguna herba.

