Hoofdgerechten / Italië

Risotto alla Parmigiana

De Milanese discipline waarbij zetmeel uit rijst wordt gehaald – pollepel voor pollepel, roeren voor roeren – totdat elke korrel zweeft in een romige golf die vloeit als lava wanneer op het bord wordt getikt.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Carnaroli-rijst
- ☐ 15 delen Witte ui (fijngesneden)
- ☐ 20 delen Parmigiano-Reggiano (fijngeraspt)
- ☐ 300 delen Lichte kippen- of groentebouillon (warm)
- ☐ 15 delen Ongezouten boter
- ☐ 1 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Smelt de helft van de boter in een grote pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden ui toe en kook langzaam, af en toe roerend, tot hij volledig zacht en doorschijnend is. Dit duurt 8–10 minuten. De ui mag nooit verkleuren; de zuiverheid van de risotto hangt ervan af.

02 Voeg de rijst toe aan de gezweet ui en zet het vuur middelhoog. Roer voortdurend en bestrijk elke korrel met boter. Rooster 2–3 minuten tot de randen van de korrels doorschijnend worden terwijl de kernen kalkwit blijven. Hierdoor wordt het buitenste zetmeel afgesloten en ontstaat de kenmerkende al-dente kern.

03 Voeg de warme bouillon één voor één toe, terwijl u zachtjes maar voortdurend roert. Wacht tot elke toevoeging bijna is opgenomen voordat je de volgende toevoegt. De rijst moet altijd vochtig zijn, maar mag nooit zwemmen. Dit proces duurt 16–18 minuten. Proef na 15 minuten; de rijst moet zacht zijn en in de kern een beetje kalkachtige weerstand hebben.

04 Haal de pan van het vuur. Voeg de resterende koude boter en de geraspte Parmigiano toe. Roer krachtig gedurende 60 seconden – dit is de mantecatura, de handeling waarbij de risotto tot een romige emulsie wordt geslagen. De koude boter en kaas zorgen voor een glanzende, vloeiende saus die alles bindt. Breng op smaak met zout. Dek af en laat 2 minuten rusten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / risotto-parmigiano