

RISSOTTO AMB POMA I BOLETUS

INGREDIENTS:

- 5-6 RAMES DE JULVERT FRESC
- 50GR. DE CEBA A TROSSOS
- 30GR. DE MANTEGA
- 250GR. DE BOLETS FRESCOS TALLATS A TROSSETS
- 1 POMA PELADA I TALLADA A DAUS
- 320GR. D'ARRÒS
- 50GR. DE VI BLANC
- 800GR. D'AIGUA CALENTA
- 2 CULLERADES DE SAL O DE CONCENTRAT DE CALDO
- 2 CULLERADES DE NATA
- UN POLSIM DE PEBRE
- 30GR. DE NOUS TROSSEJADES

PREPARACIÓ:

1. POSEM EL JULIVERT AL VAS I PIQUEM **3"** // **V.8**. RESERVEM.
2. POSEM AL VAS LA CEBA Y LA MANTEGA I TROSSEJEM **5"**// **V.5**. A CONTINUACIÓ SOFREGIM **3'** // **T.120°C** // **V.1**
3. AFEGIM ELS BOLETS I LA MEITAT DE LA POMA I PROGRAMEM **3'** // **T.120°C** // **GIR INVERS** // **V.1**
4. POSEM L'ARRÒS Y PROGRAMEM **3'**// **T.120°C** // **GIR INVERS V.1**
5. HI AFEGIM EL VI Y PROGRAMEM **1'** // **T. VAROMA** // **GIR INVERS V.1** (TREIEM EL CUBILET PER EVAPORAR L'ALCOHOL)
6. AFEGIM L'AIGUA I LA SAL I PROGRAMEM **8'** // **T.100°C** // **GIR INVERS V.1**
7. PER ULTIM, INCORPOREM LA POMA QUE ENS QUEDAVA I PROGRAMEM **6'** // **T.100°C** // **GIR INVERS V.1**
8. UNA VEGADA ACABAT EL TEMPS, VOLQUEM EL RISSOTTO EN UNA FONT, EL REGUEM AMB LA NATA, I HI TIREM UNA MICA DE PEBRE, LES NOUS I EL JULIVERT RESERVAT.