

Casseruola bassa a due maniglie rame stagnato

Misure: da 20 a 45 cm. - spessore mm. 2

Catalogo Agnelli: art. 106/CU
Catalogo Fasa: art. 070003

Risotto al prosecco e rosmarino

TECNICA DI COTTURA:

stufatura

METODO:

cottura del risotto

STRUMENTI DI COTTURA:

Casseruola bassa con due maniglie in rame stagnato

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Pentola in acciaio inox
- Casseruola bassa un manico in alluminio

PREPARAZIONE:

In una casseruola bassa di alluminio ridurre parte del prosecco con scalogno, metà rosmarino e un pizzico di zucchero. Quando sarà ridotto unire la panna e bollire ancora per 5 minuti. Filtrare il tutto e tenere da parte.

casseruola bassa di rame, tostare il riso con un poco di burro e bagnarlo con il prosecco.

Fare evaporare il prosecco e bagnare con il brodo poco alla volta. Portare a termine cottura e mantecare con panna formaggio burro e rosmarino tritato.



INGREDIENTI

Riso Carnaroli	gr. 280
Scalogno	gr. 50
Prosecco	gr. 400
Rosmarino	gr. 2
Grana padano	gr. 40
Burro	gr. 30
Brodo di carne	lt. 1
Panna	gr. 200
Zucchero	gr. 5

IDEALE PER:

- Stufatura
- Riduzione di salse

COTTURA ALTERNATIVA:

- Spezzatino in umido

VALUTAZIONI:

- Buona durata nel tempo se usata correttamente
- Leggermente pesante
- Ottima versatilità, si addice a più preparazioni
- Richiede una periodica ristagnatura
- Può essere usata per servire in tavola



CONSIGLI:

Viene utilizzata principalmente per la preparazione di risotti. Utilizzando il coperchio è anche idonea ad altre tecniche di cottura come la brasatura delle carni rosse o la glassatura delle verdure e carni bianche.

Grazie alla elevata conduttività termica si presta alla stufatura, preparazione che richiede una fonte di calore moderata e costante. Non lasciare mai la casseruola sul fuoco senza niente all'interno ed evitare l'utilizzo di utensili metallici appuntiti per non compromettere la stagnatura. Non usare assolutamente se la superficie di stagno è consumata, procedere prima alla ristagnatura.

