



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatrisotto med salsicciakarbonader, ruccola og Grana Padano

Tomatrisotto

1 stk sjalottløk
½ stk hvitløksfedd
250 g cherrytomater
1 stk Grana Padano
150 g risottoris
½ pakke tomatpuré
1 pakke hønsebuljong
2 ss eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik ^B
5 dl vann ^B
2 ss smør ^B

Salsicciakarbonader
300 g salsicciadeig

Topping

100 g ruccola
1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.
2. **Tomatrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern.
3. **Tomatrisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i et par minutter, til den er blank. Ha i hvitløken, cherrytomatene, risottorisen og tomatpuréen, og stek videre i et par minutter. Tilsett 2 ss eddik, hønsebuljongen og 5 dl vann, litt etter litt, til risottoen har ønsket konsistens. Tilsett mer vann hvis den blir for tørr, og la risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Rør 2 ss smør og Grana Padano-osten inn i den ferdigkokte risottoen. Smak til med salt og pepper
4. **Salsicciakarbonader:** Form salsicciadeigen til 4 karbonader. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i et par minutter på hver side, til de har fått en jevn stekeskorpe. Ha karbonadene over i en ildfast form, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gjennomstekte.
5. **Topping:** Skyll ruccolaen, og server den til retten. Finriv Grana Padano-osten over risottoen ved servering.

TIPS!

Bytt gjerne ut eddiken med litt hvitvin hvis du har det stående. Tilsett da hvitvinen når løken er blank, og la den koke inn før du tilsetter buljongen og vannet.