



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risotto ai funghi con verdure, mozzarella e olio all'aglio

Sopprisotto

½-1 pakke
sopp-/porcinipulver
½-1 pakke grønnsaksbuljong
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
150 g risottoris
1 pakke revet Grande Premium
7 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
½ stk squash

Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
1 dl olje ^B

Topping

125 g mozzarella
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Kok opp 7 dl vann sammen med steinsoppulveret og buljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i små terninger.
3. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens og del paprikaen i grove biter. Del squashen på langs, og kutt den i tykke skiver. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15-20 minutter, eller til de er møre og gylne.
4. **Sopprisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen i 1-2 minutter, eller til den er blank. Ha i løken og soppen, og stek det hele videre i ett minutt. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15-18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn den revne osten og 1 ss smør, og smak til med salt og pepper.
5. **Hvitløksolje:** Skrell hvitløken og skyll spinaten. Bruk resten av buljongvannet fra steg 4, og kok spinaten i vannet i omtrent 2 minutter. Sil av vannet og ha spinaten i et litermål, sammen med hvitløken og 1 dl olje. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn, grønn olje.
6. **Topping:** Tørk og riv mozzarellaen. Topp risottoen med de bakte grønnsakene, den revne mozzarellaen og hvitløksoljen. Buon appetito!

TIPS!

Risottoen skal på samme måte som pastaen serveres med litt tyggemotstand, også kalt al dente, og med en tyktflytende konsistens.