



Tomatrisotto med salsicciakarbonader, ruccola og Grana Padano

Tomatrisotto

1 stk sjalottløk
 ½ stk hvitløksfedd
 250 g cherrytomater
 1 stk Grana Padano
 150 g risottoris
 1 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.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.