



ca-al15

Risotto med saltorkad tomat och salviastekt portabello

 40 min

INGREDIENSER

Risotto

Bananschalottenlök 1 st
Soltorkade tomater ½ burk
Risottoris 150 g
Quattrocento 50 g

- 🔥 Vatten 5 dl
- 🔥 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🔥 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🔥 Olivolja 1 ts
- 🔥 Salt
- 🔥 Svartpeppar

Salviastekt portabello

Portabello 150 g
Salvia 10 g

- 🔥 Vitlök 1 klyfta
- 🔥 Olivolja
- 🔥 Salt 1 krm
- 🔥 Svartpeppar

- 1 Koka upp vatten, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong i en kastrull.
- 2 Finhacka bananschalottenlök. Häll av saltorkade tomater (se tips!). Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och saltorkade tomater ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare ca 1 min.
- 3 Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
- 4 Salviastekt portabello: Skiva portabello och vitlök. Plocka salviablåd. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och fräs salviablåden ca 1 min (spara några till servering). Tillsätt portabello, vitlök, salt och lite nymald svartpeppar och stek ca 4 min, tills svampen är mjuk.
- 5 Finriv quattrocento. Ta risotton från värmen och rör ner osten (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6 Servera risotto toppad med salviastekt portabello, resten av osten och salviablåd.