



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsk salsiccia med tomatrisotto och stekt paprika

Tomatrisotto

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomat 2 st
Risottoris 150 g
Parmesanost 1 bit
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 2 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Paprika och salsiccia

Salsicciakorv 200 g
Grön paprika 1 st
🏠 Olivolja

- 1. Tomatrisotto:** Koka upp vatten och smulad kycklingbuljong i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök. Skär tomat i stora tärningar. Finriv parmesan.
- 2.** Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull. Fräs lök och vitlök ca 2 min. Blanda ner tomatpuré och risottoris, stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt tomaterna och hälften av buljongen. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då. Blanda ner riven parmesanost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 3. Paprika och salsiccia:** Skär salsiccia i bitar. Skär grön paprika i lika stora bitar som korven. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek korven och paprikan ca 4 min, tills korven är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- 4.** Servera tomatrisotto toppat med stekt salsiccia och grön paprika.