



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto alla milanese med bakad fänkål och pinjenötter

Bakad fänkål

- Fänkål 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Risotto

- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Saffran 1 förp
- Vitt matlagningsvin 1 dl
- Quattrocento 100 g
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Pinjenötter 20 g
- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Bakad fänkål:** Skär fänkål i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 20 min, tills fänkålen är mjuk.
3. **Risotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Finhacka bananschalottenlök och vitlök.
4. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och vitlök ca 3 min. Tillsätt risottoris och saffran och fräs ytterligare ca 1 min.
5. Häll på vitt matlagningsvin och låt koka in. Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt så tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
6. Hetta upp en torr stekpanna och rosta pinjenötter tills de fått fin färg. Passa noga så de inte bränns!
7. Grovriv quattrocento. Ta risotton från värmen och rör ner hälften av osten. Spara resten till servering. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Servera risotto alla milanese toppad med ruccola, bakad fänkål, formaggio och pinjenötter.