



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Krämig risoni med nötfärs, parmesan och cocktailtomater

Krämig risoni

Gul lök 1 st
Cocktailtomater 125 g
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Torkad dragon ½ msk
Risoni 150 g
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 4 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Till servering

Röd paprika 1 st
Parmesanost 1 bit

- 1. Förberedelser:** Hacka gul lök och halvera cocktailtomater.
- 2. Krämig risoni:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs nötfärs ca 5 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt gul lök, cocktailtomater (se tips!), pressad vitlök och tomatpuré, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten, smulad kycklingbuljong, torkad dragon och risoni.
- 3.** Koka upp under omrörning och sjud under lock tills risoinen är mjuk ca 15 min. Rör om regelbundet så inte risoinen fastnar i botten och bränner. Tillsätt eventuellt ytterligare vatten efterhand som det kokar in.
- 4.** Tärna röd paprika och finriv parmesanost.
- 5.** Ta grytan från värmen och rör ner riven parmesan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Servera krämig risoni toppad med röd paprika.

TIPS! Cocktailtomaterna kan även serveras vid sidan av.