



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Medelhavsbiffar med rostad tomat, pecorinorisotto och ruccola

Rostade tomater

Tomat 2 st

🏠 Bakplåtspapper

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Risotto

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Risottoris 150 g

Riven pecorino 50 g

🏠 Vatten 5 dl

🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Medelhavsbiffar

Torkad rosmarin 1 tsk

Nötfärs 250 g

🏠 Ägg 1 st

🏠 Tomatpuré 2 tsk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

Till servering

Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rostade tomater:** Klyfta tomater. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
3. **Förberedelse risotto:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök.
4. **Risotto:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
5. **Medelhavsbiffar:** Blanda ägg, tomatpuré, torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma färsen till 2 biffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 7 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Blanda ner riven pecorino och rostade tomater i risotton. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera tomat- och pecorinorisotto med medelhavsbiffar och ruccola.