



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tomatrisotto med salsicciakarbonader, ruccola og Grana Padano

## Tomatrisotto

1 stk sjalottløk  
1 stk hvitløksfedd  
250 g cherrytomater  
½ stk Grana Padano  
150 g risottoris  
1 pakke tomatpuré  
1 pakke hønsbuljong  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
5 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

## Salsicciakarbonader

275 g salsicciadeig

## Topping

100 g ruccola  
½ stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.
2. **Tomatrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern.
3. **Tomatrisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i et par minutter, til den er blank. Ha i hvitløken, cherrytomatene, risottorisen og tomatpuréen, og stek videre i et par minutter. Tilsett 2 ss eddik, hønsbuljongen og 5 dl vann, litt etter litt, under omrøring. La risottoen småkoke i 15–18 minutter, og tilsett mer vann hvis den blir for tørr. Rør inn 1 ss smør og halvparten av Grana Padano-osten i den ferdigkokte risottoen. Smak til med salt og pepper
4. **Salsicciakarbonader:** Form salsicciadeigen til 4 karbonader. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i et par minutter på hver side, til de har fått en jevn stekeskorpe. Ha karbonadene over i en ildfast form, og stek dem i ovnen i 10–15 minutter, til de er gjennomstekte.
5. **Topping:** Skyll ruccolaen og server den og resten av Grana Padano-osten til retten.