



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto caprese med gremolatatomater och mozzarella

Risotto

- Vatten 4 dl
- Grönsaksbuljong 1 förp
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Tomat 2 st
- Risottoris 150 g
- Tanelli hårdost 1 st

Gremolatatomater

- Citron 1 st
- Bladpersilja 20 g
- Olivolja 1 msk
- Vatten 1 msk
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm
- Cocktailtomater 250 g

Tillbehör

- Mozzarella 1 förp

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Förberedelse risotto:** Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka schalottenlök och vitlök. Tärna tomat.
- 2. Risotto:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och tomat ca 1 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare 1 min.
- 3.** Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Gremolatatomater:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka persilja och lägg i en rymlig skål. Blanda ner citronskal, olivolja, vatten, pressad vitlök och salt. Halvera cocktailtomater och vänd ner i gremolatan.
- 5.** Finriv tanelliost och blanda ner i risotton. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
- 6.** Bryt mozzarella i bitar och klyfta den använda citronen. Toppa risotto med gremolatatomater och mozzarella. Servera med citronklyfta.