



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svamprisotto med ruccola och vitlöksstekta champinjoner

Svamprisotto

Bananschalottenlök 2 st
 Vitlök 1 klyfta
 Champinjoner 100 g
 ● Vatten 4 dl
 Grönsaksbuljong 1 förp
 ● Olivolja 1 msk
 Risottoris 150 g
 Vitt matlagningsvin 1 dl
 Tanelli hårdost 2 st

Vitlöksstekta champinjoner

Champinjoner 100 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt 1 krm

Till servering

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Svamprisotto: Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Grovhacka champinjoner.

2. Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull.

3. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och champinjoner ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare 1 min.

4. Tillsätt vitt matlagningsvin till grytan och låt koka in. 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.

5. Vitlöksstekta champinjoner: Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och stek champinjonerna med pressad vitlök ca 3 min på hög värme, tills de har fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

6. Svamprisotto: Finriv Tanelliost. Vänd ner den rivna osten i risotton (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

7. Toppa svamprisotton med vitlöksstekta champinjoner, riven ost och ruccola.