

Svamprisotto med tryffel och parmesan

4 port.

Ingredienser:

3 msk olivolja
1 st gul lök
3 klyftor vitlök
4 dl avoriorise eller annat rundkornigt ris
3 dl vitt vin
8 dl buljonggrönsaks- eller höns- salt o vitpeppar
2 dl Parmesanost riven
250 g svamp t.ex. Karl-Johan, trattkantareller, Piopini eller skogschampinjoner
0,5 dl persilja hackad
tryffel färsk eller -olja

Gör så här:

Stek svampen med lök, vitlök och smör tills den är knaprig. Ställ åt sidan. Skala, dela och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen så du har den småputtrande intill dig vid spisen. Smält smöret i en stekpanna med höga kanter och svetta löken långsamt tills den blir nästan krämig. Tillsätt riset och fräs ett par minuter till på medelvärme under omrörning. Tillsätt vinet och koka in tills det blivit nästan torrt. Tillsätt buljongen och svampens blötlägningsvatten, en skopa i taget, och låt risotton koka på ganska stark värme. Tillsätt mer buljong efter hand och avsluta när riset har en liten, liten kärna av tuggmotstånd i mitten. Tillsätt parmesanosten, lite extra salt och en klick smör. Vänd ner svampen och smaka av med färskriven tryffel eller tryffelolja. Låt risotton vila några minuter innan du serverar. Strö till sist lite persilja på toppen.



Svamprisotto med tryffel och parmesan

4 port.

Ingredienser:

3 msk olivolja
1 st gul lök
3 klyftor vitlök
4 dl avoriorise eller annat rundkornigt ris
3 dl vitt vin
8 dl buljonggrönsaks- eller höns- salt o vitpeppar
2 dl Parmesanost riven
250 g svamp t.ex. Karl-Johan, trattkantareller, Piopini eller skogschampinjoner
0,5 dl persilja hackad
tryffel färsk eller -olja

Gör så här:

Stek svampen med lök, vitlök och smör tills den är knaprig. Ställ åt sidan. Skala, dela och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen så du har den småputtrande intill dig vid spisen. Smält smöret i en stekpanna med höga kanter och svetta löken långsamt tills den blir nästan krämig. Tillsätt riset och fräs ett par minuter till på medelvärme under omrörning. Tillsätt vinet och koka in tills det blivit nästan torrt. Tillsätt buljongen och svampens blötlägningsvatten, en skopa i taget, och låt risotton koka på ganska stark värme. Tillsätt mer buljong efter hand och avsluta när riset har en liten, liten kärna av tuggmotstånd i mitten. Tillsätt parmesanosten, lite extra salt och en klick smör. Vänd ner svampen och smaka av med färskriven tryffel eller tryffelolja. Låt risotton vila några minuter innan du serverar. Strö till sist lite persilja på toppen.



Svamprisotto med tryffel och parmesan

4 port.

Ingredienser:

3 msk olivolja
1 st gul lök
3 klyftor vitlök
4 dl avoriorise eller annat rundkornigt ris
3 dl vitt vin
8 dl buljonggrönsaks- eller höns- salt o vitpeppar
2 dl Parmesanost riven
250 g svamp t.ex. Karl-Johan, trattkantareller, Piopini eller skogschampinjoner
0,5 dl persilja hackad
tryffel färsk eller -olja

Gör så här:

Stek svampen med lök, vitlök och smör tills den är knaprig. Ställ åt sidan. Skala, dela och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen så du har den småputtrande intill dig vid spisen. Smält smöret i en stekpanna med höga kanter och svetta löken långsamt tills den blir nästan krämig. Tillsätt riset och fräs ett par minuter till på medelvärme under omrörning. Tillsätt vinet och koka in tills det blivit nästan torrt. Tillsätt buljongen och svampens blötlägningsvatten, en skopa i taget, och låt risotton koka på ganska stark värme. Tillsätt mer buljong efter hand och avsluta när riset har en liten, liten kärna av tuggmotstånd i mitten. Tillsätt parmesanosten, lite extra salt och en klick smör. Vänd ner svampen och smaka av med färskriven tryffel eller tryffelolja. Låt risotton vila några minuter innan du serverar. Strö till sist lite persilja på toppen.



Svamprisotto med tryffel och parmesan

4 port.

Ingredienser:

3 msk olivolja
1 st gul lök
3 klyftor vitlök
4 dl avoriorise eller annat rundkornigt ris
3 dl vitt vin
8 dl buljonggrönsaks- eller höns- salt o vitpeppar
2 dl Parmesanost riven
250 g svamp t.ex. Karl-Johan, trattkantareller, Piopini eller skogschampinjoner
0,5 dl persilja hackad
tryffel färsk eller -olja

Gör så här:

Stek svampen med lök, vitlök och smör tills den är knaprig. Ställ åt sidan. Skala, dela och finhacka löken och vitlöken. Koka upp buljongen så du har den småputtrande intill dig vid spisen. Smält smöret i en stekpanna med höga kanter och svetta löken långsamt tills den blir nästan krämig. Tillsätt riset och fräs ett par minuter till på medelvärme under omrörning. Tillsätt vinet och koka in tills det blivit nästan torrt. Tillsätt buljongen och svampens blötlägningsvatten, en skopa i taget, och låt risotton koka på ganska stark värme. Tillsätt mer buljong efter hand och avsluta när riset har en liten, liten kärna av tuggmotstånd i mitten. Tillsätt parmesanosten, lite extra salt och en klick smör. Vänd ner svampen och smaka av med färskriven tryffel eller tryffelolja. Låt risotton vila några minuter innan du serverar. Strö till sist lite persilja på toppen.

