

Risotto med svampe

4 personer

200 g	Risotto ris
½ l	Hønsfond
1 spsk	Olivenolie
2 stk.	Skalotteløg
1 fed	Hvidløg
2 stængler	Bladselleri
1 dl	Hvidvin, tør
75 g	Parmesan, fint revet
25 g	Smør



Trin 1

Kog fond af en kylling, og hold fonden varm. Snit skalotteløg, hvidløg og bladselleri fint.

Trin 2

Opvarm olivenolien i en gryde eller en høj pande og sauter løg, hvidløg og bladselleri med risene til de er transparente.

Rengør og steg evt. svampe, hvis du er så heldig at have fundet nogen.

Trin 3

Tilsæt hvidvin og kog helt væk. Fond tilsættes herefter lidt af gangen. Når risene har absorberet fonden tilsættes lidt mere. Fortsæt med at tilsætte fond til risene er *al dente* – med bid. De skal stadig have lidt bid i dem. Det tager ca. 15 – 18 min. Tilsæt de stadig varme stegte svampe inden afslutning.

Trin 4

Risottoen rundes af med parmesanost, smør, salt og peber. Lad risottoen hvile i gryden i to minutter. Den skal være så våd, at den kan danne en bølge på tallerknen. Retten dryppes med en god olivenolie og drysses med fintskåret basilikum.

Ris til din risotto

Til en risotto skal du bruge specielle italienske ris. Risotto-ris findes i tre typer: Arborio, carnaroli og Vialone Nano. Det mest almindelige er at bruge den første type – riso arborio – der har lidt større ris-korn, end de andre to typer. Risotto-ris er korte riskorn dyrket i Italien. Riso Arborio dyrkes i Po dalen i Norditalien og er opkaldt efter byen Arborio.