LAGA MED ITALIENSK DELI

Risotto al pomodoro e origano

4 portioner	Ca 35 min totalt	25 min aktiv tid

Krämig tomatrisotto med Arborioris, hela skalade tomater och oregano. Buljongen tillsätts lite i taget och rätten avslutas med smör och parmesan som du har hemma.

Ingredienser och förpackningar

Ingrediens - klicka för produkt	Förpackning	Till receptet
Arborio risottoris, 1 kg - PRELYBIUM	1 kg	320 g
Hela skalade tomater, 400 g - Nolano	400 g	Hela burken, 400 g
Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml	250 ml	2 msk
Torkad oregano, 10 g - Gi.An	10 g	1 tsk
Fint havssalt Sale Fino Integrale, 1 kg - Gemma di Mare	1 kg	Efter smak; valbart tillägg

Cirka 680 g ris blir över. Olja, oregano och eventuellt salt används i mindre mängd än förpackningen innehåller. Priset räknas på hela förpackningar av de varor och antal du väljer. Saltpåsen är 1 kg och är inte förvald. Antal 0 väljer bort en vara; olja och kryddor kan användas från ditt eget skafferi.

Du behöver också hemma

- 1 liten gul lök
- Cirka 900 ml grönsaksbuljong; justera efter risets behov
- 40 g smör
- Cirka 50 g parmesan

Gul lök, grönsaksbuljong, smör och parmesan behöver du ha hemma. Salt kan väljas som ett separat tillägg.

Köp ingredienserna

Välj vilka varor och antal du behöver. Varje ingrediens läggs separat i varukorgen.

Risotto al pomodoro e origano

Gör så här

1. Värm buljongen. Värm cirka 900 ml grönsaksbuljong i en kastrull och håll den varm. Finhacka löken och krossa tomaterna.

2. Fräs lök och ris. Värm 2 msk olivolja i en vid kastrull. Låt löken mjukna utan att få mörk färg. Tillsätt 320 g Arborioris och rör runt i någon minut.

3. Tillsätt tomat och oregano. Rör ner hela burken krossade tomater och 1 tsk oregano.

4. Koka med buljong lite i taget. Tillsätt varm buljong en slev i taget medan du rör om regelbundet. Häll på mer när vätskan har tagits upp. Riset kokar cirka 16-18 minuter enligt produktens uppgift; smaka av och justera vätskan tills konsistensen är krämig och riset har lite kärna kvar.

5. Avsluta och smaka av. Ta kastrullen från värmen och rör ner 40 g smör och cirka 50 g riven parmesan. Justera med lite varm buljong om risotton behöver bli lösare. Smaka innan du tillsätter extra salt och servera direkt.

Tidsåtgång
Cirka 35 minuter totalt, varav cirka 25 minuter aktivt arbete. Förberedelser och fräsning tillkommer utöver risets angivna koktid på 16-18 minuter. Buljongmängden är ungefärlig.

Allergener: Smör och parmesan som tillsätts hemma innehåller mjölk. Allergener i grönsaksbuljong beror på vald produkt; kontrollera särskilt eventuell selleri. Läs varje förpackning. Saknade uppgifter för saltet redovisas i produktinformationen. Fullständig tillgänglig ingrediens- och näringsinformation finns via produktlänkarna.

Köp ingredienserna

Visa receptet och handla på Italiensk Deli

ITALIENSK DELI
Köp ingredienserna på italienskdeli.se

Skanna koden eller klicka på köpknappen.