

Risotto di Tommasi con rucola *Rödvinsrisotto med rucola*

Ingredienser 4 personer:

*2 schalottenlökar
4 msk smör
olivolja
4 dl risottoris, t. ex. carnaroli eller avorio
2 dl Tommasi Palanca Ripasso
ca 1 1/4 l varm höns- eller kalvbuljong
2 dl färskrivnen parmesan
salt
nymalen svartpeppar
50 g rucola*



Gör så här:

Skala och finhacka schalottenlöken. Mjukfräs i hälften av smöret och lite olivolja. Tillsätt riset och låt det bli glansigt. Slå på vin och låt koka in under omrörning.

Sänk värmen och tillsätt sedan en kopp buljong i taget under ständig omrörning. Fortsätt tills buljongen tagit slut och riset är mjukt men fortfarande har en kärna. Risotton ska vara krämig och lite rinnande.

*Rör ner parmesan och resten av smöret.
Salta och peppra. Rör om kraftigt.*

Servera genast med extra parmesan och rucolablad på toppen.

Vinrekommendation:

*Tommasi Palanca Ripasso
Art. nr: 2133 149 kr 13%*

www.tommasi.se




TOMMASI®
Viticoltori dal 1902