

inköpslistan.se

Av: Tore

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

SPENATRISOTTO

Ingredienser

3 dl ris, avorio
1 st lök, gul
8 dl buljong, grönsak
4 msk olivolja
2 nypor salt *(eller 2krm)*
1 krm svartpeppar, grovm.
150 g spenat *(Färskhelst babyspenat)*
200 g apetina *(smulad)*

Gör så här

Skala och hacka löken. Fräs den i smör-&rapsolja i en gryta. Tillsätt riset och rör om. Häll på buljongen i omgångar, ca 1 dl buljong i taget. Riset ska suga upp buljongen innan mer tillsätts. Rör då och då. Låt koka på svag värme 20-25 min. Krydda med salt och peppar. Blanda i spenat, smulad ost och pinjekärnor. Servera genast.

Tips! En äkta risotto ska vara krämig, absolut inte klibbig.