

# Sienirisotto + Ruffino-viini

Klassinen sienirisotto kaipa vierelleen klassisen italialaisen viinin. Tutustu ohjeeseen ja viinisuositukseen!



4 HLÖ



30-45 MIN



Ruffino Riserva Ducale Chianti  
Classico 37,5 cl

## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Puhdista ja paloittele sienet. Silppua sipulit. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi.
- 2** Jos käytät metsäsieniä kuten kantarelleja, pane sienet kasariin ja kypsennä niitä kunnes neste irtoaa ja haihtuu.
- 3** Lisää sienten joukkoon voi ja pieneksi pilkottu sipulisilppu. Anna sipulin kuullottua. Jos käytät viljeltyjä sieniä kuten herkkusieniä, voit laittaa ne pannulle yhtä aikaa sipulin kanssa.
- 4** Lisää riisi ja kääntele kunnes se muuttuu läpikuultavaksi.
- 5** Kaada joukkoon valkoviini ja anna sen kiehtaen kunnes siitä on haihtunut puolet. Ala lisätä kasvislientä risoton joukkoon kauhallinen kerrallaan, 3-4 minuutin välein eli kunnes edellinen neste on lähes imeytynyt riisiin. Sekoittele risottoa usein, jolloin riisistä irtoaa tärkkelystä ja risotosta tulee kermaista.
- 6** Risotto kypsyy vajaan 20 minuutissa. Kypsässä risotossa saa olla hieman purutuntumaa. Jätä risotto melko löysäksi, sillä se vetäytyy hieman jäähtyessään ennen tarjoilua.
- 7** Kääntele parmesaaniraaste risottoon, mausta suolalla ja pippurilla. Ripottele pinnalle silputtua persiljaa tai ruohosipulia.

## AINEKSET

- 1 ½ l kasvislientä
- 2 rkl voita
- ½ l puhdistettuja sieniä: kantarelleja, tatteja, siitakkeita tai osterivinokkaita
- 2 salottisipulia
- 4 ½ dl risottoriisiä (Arborio tai Carnaoli)
- 2 dl valkoviiniä
- 1 dl vastaraastettua parmesaania

suolaa

vastajauhettua mustapippuria

2 rkl silputtua lehtipersiljaa tai ruohosipulia