

# Basilika-sitruunarisotto

Ruokakirjailija Mari Moilasen ohjeella valmistat maailman parasta ja kauniin vaaleanvihreää basilikarisottoa. Valmistukseen sekä ruoan kanssa nautittavaksi sopii tietenkin Prosecco-viini.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



+ 60 MIN

## RISOTTO

2 dl Carnaroli-riisiä  
2,5 dl Prosecco  
1/2 dl sipulipyrettä  
n. 2-3 dl kasvislientä  
100 g voita  
100 g Pecorino-juustoa  
n. 2 dl basilikasosetta  
½ sitruunan raastettu kuori

## SIPULIPYRE

2 kookasta salottisipulia tai 4 pientä salottia  
loraus oliiviöljyä

## BASILIKASOSE

1 iso ruukku basilikaa  
1/2-3/4 dl hyvää oliiviöljyä  
1 rkl sitruunamehua  
1 tl merisuolahiutaleita  
2 valkosipulinkynttä  
mustapippuria

Tutustu tarkemmin, mikä tekee tästä risoton valmistustavasta niin poikkeuksellisen hyvän.

## VALMISTA ENSIN SIPULIPYRE

**1** Kuori ja pilko sipuli pieniksi paloiksi. Lorauta kattilaan oliiviöljyä ja laita sipulit öljyyn kypsymään hyvin miedolle lämmölle kannen alle tunnin ajaksi. Soseuta kypsät sipulit sileäksi pyreeksi sauvasekoittimella.

## TEE SEURAAVAKSI BASILIKAÖLJY

**1** Aja tehosekoittimessa tai monitoimikoneen kulhossa kaikki aineet sekaisin tasaiseksi seokseksi.

## VALMISTA RISOTTO

**1** Kuumenna riisiä puukauhalla sekoitellen ilman öljyä kasarissa, kunnes se on kauttaaltaan hyvin kuumaa. Kaada joukkoon prosecco ja sekoittele risottoa vispilällä, kunnes viini alkaa olla imeytynyt.

**2** Lisää sipulipyree ja kaksi desilitraa kuumaa kasvislientä. Lisää voi ja ripaus suolaa. Sekoittele reippaasti ja voimakkaasti vispilällä, näin rakenteesta muodostuu kermainen.

**3** Lisää raastettu juusto. Voit tässä vaiheessa lisätä lientä, mikäli risoton koostumus on liian paksu. Risoton kuuluu olla valuvaa.

**4** Kun kasvisliemi alkaa olla imeytynyt ja risotto valmis eli n. 16-18 minuutin kuluttua, lisää basilikaöljy, raastettu sitruunankuori ja tarvittaessa hieman kasvislientä. Sekoita, maista maku ja mausta risotto suolalla.

**5** Risotto on sopivan kypsää 16-18 minuutissa. Älä ylikypsennä, risoton kuuluu olla löysää ja riisissä tulee olla purutuntumaa.