

Punaviinirisotto

Punaviinirisotto saa tumman värinsä italialaisesta voimakaspigmenttisestä punaviinistä. Amaronea raaskii kaataa ehkä vain lasiin, mutta käytä risottoon esimerkiksi Ripassoa.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



30-45 MIN



Cecilia Beretta Valpolicella Superiore
Ripasso 2017

RISOTTO

- 2 dl Carnaroli-riisiä
- 3 dl hyvähappoista punaviiniä
- 1/2 dl sipulipyrettä
- n. 2-3 dl lihalientä
- 100 g voita
- 100 g Parmesan-juustoa

SIPULIPYREE

- 2 kookasta salottisipulia tai 4 pientä

SIPULIPYRE RISOTTOON

- 1 Valmista ensin sipulipyre: Kuori ja pilko sipuli pieniksi paloiksi. Lorauta kattilaan oliiviöljyä ja laita sipulit öljyyn kypsymään hyvin miedolle lämmölle kannen alle tunnin ajaksi.
- 2 Soseuta kypsät sipulit sileäksi pyreeksi sauvasekoittimella. Vinkki! Sipulipyreetä kannattaa valmistaa kerralla isompi satsi ja pakastaa sitä seuraavia risoton valmistuskertoja varten.

RISOTTO

- 1 Kuumenna riisiä kasarissa puukauhalla sekoitellen ilman öljyä, kunnes riisi on kauttaaltaan hyvin kuumaa. Kaada joukkoon punaviini ja sekoittele risottoa vispilällä, kunnes viini alkaa olla imeytynyt.
- 2 Lisää valmistamasi sipulipyree ja kaksi desilitraa kuumaa lihalientä. Lisää voi ja ripaus suolaa. Sekoittele reippaasti vispilällä, jolloin rakenteesta muodostuu kermanen. Lisää raastettu Parmesan-juusto.
- 3 Kun neste alkaa olla imeytynyt ja risotto valmista eli n. 16-18 minuutin kuluttua, tarkista maku ja tarvittaessa lisää lihalientä. Älä ylikypsennä, risoton kuuluu olla löysää ja riisissä tulee olla purutuntumaa.

Vinkki!

Punaviinirisoton voi koristella pannulla rapeaksi paistetuilla, kokonaisilla prociuttosiivuilla tai paistin siivuilla. Myös friteerattu salvia sopii punaviinirisoton makuun hienosti.



Resepti ruokakirjailija Mari Moilanen

loraus oliiviöljyä



Mari ihastui Veronan matkallaan Michelin-tähtikokki Davide Bottan tapaan valmistaa maailman parasta risottoa. Tapa ei ole peri-italialainen, kokeile ja hurmaa ystäväsi

risottomestarin taidoillasi!

Katso vinkit maailman parhaaseen risottoon
