**Risotto grundrecept med svamp**

**Ingredienser – 4 portioner**

10 -12 stycken Champinjoner skivade

2 schalottenlökar finhackade

1 dl Extra jungfruolivolja Classico

3 dl Arborioris Casa Di Luca eller Zeta Casa Di Luca Carnaroliris

2 dl torrt vitt vin

1 liter kycklingbuljong varm

2 dl (60g) Parmigiano Reggiano 14 mån finriven

salt & nymalen svartpeppar

**Gör såhär**

Stek skivad champinjoner, salta och peppra och ta bort från spisen

Värm buljongen i en kastrull för sig.

Därefter börjar du med risottokastrullen.

Fräs löken mjuk i rikligt med olivolja i en tjockbottnad kastrull på låg värme utan att den får färg.

Tillsätt riset, höj värmen och låt fräsa i ytterligare någon minut till dess riset blandat sig väl med löken och känns torrt.

Häll i vinet och låt koka tills det ångat bort.

Rör om hela tiden.

Tillsätt den varma buljongen lite i taget.

Börja med 3–4 dl, ta sedan 1 dl i taget efter hand som riset suger åt sig buljongen.

Rör om ofta och sänk värmen.

Risotton ska sjuda lugnt och röras om ofta under tillsättning av buljong.

Risotton ska bli lös, med en kärna i riset som ger ett visst tuggmotstånd. Det tar ca 18–20 minuter.

Ta bort kastrullen från värmen, vänd ner ca 2 msk olivolja och parmesanost samt svamp.

Osten och oljan gör risotton fastare och krämigare.

Smaksätt med salt och peppar.

Dryckestips: Samma vin till matlagning och måltidsdricka

Vitt vin Muscadet Sévre et Maine sur Lie nr: 2185 Flaska 750ml 87 kronor.