



Tattirisotto

Ainekset

Noin 500 g sieniä (tatteja, suppilovahveroita tai mustatorvisieniä)

nokare voita

1 tl suolaa

ripaus mustapippuria

1,2 l kanalientä

0,6 l kuivaa valkoviiniä

1-2 valkosipulin kynttä

2 salottisipulia

1 rkl oliiviöljyä

5 dl risottoriisiä

50 g voita

1 -2 dl parmesaania raastettuna

Ohjeet

Pilko sienet ja paista sieniä pannulla kunnes vesi on haihtunut niistä. Lisää suola ja pippuri ja laita sienet sivuun. Hienonna valkosipuli ja sipuli ja kuullota ne paistinpannussa. Keitä kanaliemi yhdessä viinin kanssa kiehuvaaksi.

Lisää riisi kuullotettujen sipuleiden joukkoon ja jatka kuullottamista reilut viisi minuuttia, niin, että riisit ovat läpikuultavia. Lisää sienet riisiin joukkoon ja lisää kiehuvaa lientä niin, että riisit peittyvät. Aina kun neste on haihtunut, lisää toinen kauhallinen lientä. Kypsennä risottoa näin 15-20 minuuttia hyvin sekoittaen. Lopussa kun riisi on ns. al dente mutta puuroutunut siirrä pannu kylmälle levyille. Lisää kuutioitu voi ja parmesaaniraaste. Tarkista maku, suolaa voi lisätä tarvittaessa.