



Italienska risottobollar

Ingredienser 50 personer

5 st	lökar, mycket finhackade, gula
50 g	Smör
1 kg	Arborioris
75 cl	vitt vin
1,5 l	vatten, + 1 1/2 grönsaksbuljong
1 tsk	Salt
1 krm	Peppar
200 g	tomater, saltorkade, i olja
4 st	basilika, krukor

Tillagning

Vinkokt risotto med saltorkade tomater och basilika formas till goda bollar.

1. Hacka och smörfräs löken glansig i en stor gryta, gör annars två omgångar.
2. Rör ner riset, vinet och strax därpå 3 dl grönsaksbuljong. till att börja med. Koka över svag värme utan lock. Rör då och då och tillsätt mera buljong efter hand som den kokar in. Koka sakta under passning totalt drygt 30 min tills all buljongen kokat in och riset är kokt.
3. Finhacka tomater och basilika, utom lite som sparas till garnering. Rör ner detta i den svalnade risotton.
4. Låt risotton kallna helt, helst till nästa dag. Forma då köttbullsstore bollar, lägg dem i en skål och förvara i kyl tills det är serveringsdags.
5. Lägg dem då på bakplåtspappersklädd plåt och värm 10 min i 200°. Garnera och servera.