



Risotto alla marinera

Ingredienser 4 portioner

300 g stora räkor, kokta skalade

Musselkok:

1 kg blåmusslor, eller 150 g musslor på burk

1,5 dl Vitt vin

1 st vitlöksklyfta, hel

2-3 st persilja, stjälkar

0,5 krm svartpeppar

Grönsaks- och svampfräs:

4 st bladselleri, stjälkar

2 st morötter, medelstora

150 g färska champinjoner

50 g smör

1 msk olivolja

3 dl fiskbuljong, (i tärning)

0,5 dl vitt vin

eventuellt salt

Risotto:

3 dl arborio- eller avorioris

25 g smör

1 st gul lök, finhackad

1 paket saffran, (0,5 g)

8 dl hönsbuljong, (tärning)

2,5 dl vitt vin

eventuellt salt

Tillagning: Risotto alla marinera

Risotto med skaldjur och grönsaker. En riktig risottobomb och en bra start på en skaldjurs- eller fiskmiddag. Kombinationen av räkor, musslor och grönsaker tillsammans med svamp gör det här till en finfin första rätt. Perfekt om man vill fjäska lite.

Receptet är från boken "Mina gästers mat. Grillmenyer från Skinnarviksberget" av Paolo Roberto.

1 Kontrollera att alla musslor är stängda. De som är öppna knackas försiktigt mot köksbänken, och de som då inte sluter sig kastas. Borsta eller skrapa musslorna rena under rinnande vatten och dra bort skäggömmarna.

2 Täck botten av en stor kastrull med vinet, lägg i vitlöksklyftan, persiljestjälkarna, svartpeppar och musslor.

3 Sjud på svag värme under lock tills musslorna öppnar sig, cirka 5 minuter. Sila av och spara kokspadet. Plocka musslorna ur skalen och lägg dem i spadet.

4 Skölj och ansa bladselleri och morötter. Rensa svampen och skär den, selleri och morötter i mycket små bitar. Eller kör grönsaker och svamp några korta varv i matberedare. Börja med morötterna ett par varv, tillsätt selleri och svamp och kör ytterligare ett par varv.

5 Smält smöret i en kastrull och hetta upp det tillsammans med olivoljan. Lägg i och fräs grönsaks- och svamphacket i någon minut, tillsätt fiskbuljong och vin. Koka långsamt i 10–15 minuter, tills grönsakerna har mjuknat.

6 Smält smöret till risotton i en kastrull, tillsätt löken och fräs varsamt så att den blir genomskinlig utan att ta färg.

7 Rör ner ris och saffran och häll i hälften av hönsbuljong och vin. Koka långsamt utan lock i cirka 20 minuter tills riset blivit mjukt och krämigt. Rör om och späd kontinuerligt under kottiden med resten av buljongen och vinet.

8 Blanda ner grönsaks- och svampblandningen i riset och rör därefter mycket försiktigt ner räkor och musslor. Späd med lite musselspad för att få en saftig risotto med en fyllig och mustig smak. Smaka av med salt och låt risotton bli genomvarm utan att koka upp, så att skaldjuren behåller sin spänst.

9 Servera risotton i djupa tallrikar med några räkor och musslor på toppen.

Paolo Roberto