



HERNERISOTO

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Kuumuta potis õli, lisa hakitud sibul ja prae, kuni see on klaasjas. Samal ajal kuumuta köögiviljapuljong. Kui sibul on küpsenud, lisa riis ja sega mõni minut. Seejärel lisa valge vein ja aurusta alkohol segust välja. Lisa kulbikaupa kuuma puljongit riisile, iga kord senikaua segades, kuni puljong on riisi sisse imendunud. Siis lisa järgmine kulbitäis puljongit kuni kogu puljong on riisile lisatud. Risotto peab olema al dente. Viimasena lisa parmesan ja rohelised herved ning kuumuta paar minutit. Serveeri kohe, kaunistades parmesani ja peterselliga.

- 2 spl õli
- 2 šalottsibulat
- 200g Veski Mati Risotoriisi
- 250 ml valget veini
- 900 ml köögiviljapuljongit
- 35 g riivitud parmesani
- 200g rohelisi herneid