

Risotto alla Milanese med kammuslinger



- safran risotto

4 personer:

320 gr "Arborio" eller "Carnaroli" risotto ris
1/2 stort løg finthakket
25 gr usaltet smør
2 - 3 dl hvidvin
6 dl høns- eller kalvebouillon
120 gr koldt usaltet smør - til sidst sammen med:
80 gr koldt friskrevet parmesan (Parmigiano-Reggiano)
smag til med salt og peber

0,25 gr safran, knuses let mellem fingrene og udblødes i 150 ml kogende vand

ca 20 store kammuslinger
fintrevet citronskal
finthakket rosmarin
salt og peber
vindruekærneolie

Start med at marinere kammuslingerne i lidt revet citronskal, finthakket rosmarin og krydr med salt og peber og bland det godt. Sættes i køleskab mens risottoen laves.

Sæt safran i blød.

Klargør bouillon og sæt den til side.

Løget sautes i usaltet smør uden at tage farve.

Tilsæt ris og fortsæt lidt ved middel varme.

Hvidvinen tilsættes af flere gange og den koges ind mellem hver gang. Når vinen er kogt ind tilsættes bouillon, også af flere gange. Efterhånden som bouillon koges ind, bliver risene mere og mere fyldig og cremet. Husk at røre i gryden hele tiden, indtil risene er bløde og cremede men ikke kogt helt ud. Der må gerne være lidt bid i dem stadigvæk. Det tager ca 25 min. Smag til med salt og peber.

OBS: Midtvejs i tilberedningen tilsættes vandet med den udblødte safran.

Gør risottoen smidigere ved at tilsætte usaltet smør og rør forsigtigt rundt.
Riv parmesanen og vend den forsigtigt i risottoen. og lad den hvile et par minutter mens osten smelter og du steger kammuslinger. Læg låg på gryden imens.

Kammuslingerne steges i vindruekærneolie ca 2 min. på hver side, til der dannes en stegeskorpe.

Ved servering toppes retten med de stegte kammuslinger.



Risotto alla Milanese med kammuslinger