



Italialainen risotto

Aineet: 1 l kanaliemä
0,5 dl oliiviöljyä
1 sipuli, hienonnettuna
4,5 dl risottoriisiä
1 laakerinlehti
1 dl valkoviiniä
2 rkl parmesan-juustoraastetta
mustapippuria

Valmistus: Kuumenna kanaliemi kiehuvaan. Ruskista sipuli oliiviöljyssä, lisää riisi ja kuullota hetki. Lisää valkoviini ja laakerinlehti riisiin joukkoon, kaada lopuksi myös kuuma kanaliemi. Hauduta riisi kypsäksi miedolla lämmöllä (noin 15 minuuttia).
Poista laakerinlehti risotosta ja lisää parmesan-juusto. Mausta mustapippurilla.

www.superkokki.com