



Simpukkariisi

Aineet: 1 prk simpukoita liemineen
200 g pitkäjyväistä riisiä
2 rkl oliiviöljyä
1 sipuli
1 valkosipulin kynsi
3 tomaattia ja 2 tl tomaattipyreetä
(tai säilöttyjä kokonaisia tomaatteja)
1 1/2 dl valkoviiniä
2 rkl oliiviöljyä
mustapippuria
suolaa
riipaus sokeria
kuivattua oreganoa
tuoretta persilja

Valmistus: Jos teet tämän ruuan tuoreista simpukoista tarvitset simpukoiden keittämiseen (Huom. isossa kattilassa): sipulin ja valkosipulin kynnen sekä oliiviöljyä (jossa em. kuullotetaan ensin), 2 dl valkoviiniä, 1/2 l vettä, suolaa, muutaman kokonaisen pippurin, laakerinlehden ja persiljan oksat (joiden lehdet silputaan valmiiseen ruokaan). Aineista keitetään liemi, johon lisätään pestyt ja harjatut simpukat (n. 1 1/2 kg). Huom. Liemen pitää kiehua! Simpukoiden annetaan kiehua kannen alla 5 min. voimakkaasti. Liemi siivilöidään risottoa varten ja simpukoista poistetaan kuoret.

Risoton valmistus:

Kuullota kasarissa silvottu sipuli ja valkosipulin kynsi. Lisää kuoritut ja pilkotut tomaatit sekä tomaattipyree (jos käytät säilyketomaatteja, älä käytä lientä, kuin mitä tomaateista tulee, sillä ne ovat mehukkaita, eikä tarvita pyrettäkään). Hauduta hetki ja kaada sekaan simpukoiden liemi ja viini. Anna kuumentua ja mausta suolalla, sokerilla, pippurilla ja oreganolla. Sekoita riisi joukkoon ja anna kuumentua.

Risotto saa hautua kypsäksi n. 20 minuuttia, mutta muista sekoittaa välillä ja tarkistaa neste. Lisää vettä, jos ruoka kuivuu liikaa. Lopuksi sekoita joukkoon simpukat. Anna kuumentua, mutta älä keitä. Silppua pinnalle persiljaa.