

# Champagne- och örtrisotto i parmesankorg

Ett recept från Allt om mat

## Ingredienser

4 person(er)

## Tillagning

2-3 st	schalottenlök
1-2 msk	olivolja
2 dl	risottoris
1 st	buljong, höns, tärning
5-6 dl	vatten
1 dl	champagne, eller torrt vitt vin
2-3 krm	örter, smulade, blandade, tex rosmarin, timjan, mejram
2 msk	basilikblad, finhackade
0,5 dl	parmesanost, färskriven
1 krm	svartpeppar, nymald

### Garnering

lavendel, eller  
kamomillblommor

### Parmesankorgar:

4 st	
2 dl	parmesanost, grovriven

**Inspirationen till den här rätten är hämtad från restaurangen Orti di Leonardo i Milano. Där blir man serverad spröd parmesankorg fylld med örtdoftande risottogarnerad med torkad lavendel eller kamomillblommor .**

Gör helst parmesankorgarna i god tid - de kräver lite pyssel.

1. Skala, finhacka och fräs löken mjuk och glansig i olivoljan i en gryta. Blanda i riset och fräs under omrörning 1-2 min. Lös buljongtärningen i kokande vatten.
2. Späd riset med ca 1/2 av buljongen. Koka på svag värme och rör om då och då. Rör ner resterande buljong i omgångar.
3. Häll i champagnen och koka tills riskornen är nätt och jämnt mjuka, ca 20 min. Blanda i örterna och låt dem koka med de sista 10 minuterna.
4. Ta grytan från värmen, rör ner basilika och ost. Servera risotton i parmesankorgar. Garnera med lavendel eller kamomillblommor.

Parmesankorgar:

1. Hetta upp en stekpanna med nonstick-beläggning. Strö 0,5 dl ost i pannan i ett jämnt lager så att det blir ett tunt flarn, ca 15 cm i diameter. Låt osten smälta och stek den på medelstark värme tills flarnet får fin färg. Dra pannan från värmen och låt svalna lite så att flarnet kan tas upp med en stekspade. Forma det medan det fortfarande är ljummet, t.ex. över en liten uppocknervänd skål. Låt svalna.