



## **RISO ARBORIO, GLIAIRONI - 500 G.**

Arborio. Stor kornstørrelse. Overvægt af blød stivelse, der giver de bedste muligheder for en mere tæt og cremet risotto. Det foretrukne valg i Piemonte, Lombardiet og Emalie-Romagna, hvor risotto afrundes med Parmesan og/eller smør og danner baggrund for retter med hvide eller sorte trøfler revet over risen eller risotto med kød eks kalvehaler og skank eller som baggrund for vildt, og i de fleste variationer fremtræder intenst og rigt.

Grundopskrift til Arborio og Carnaroli:

Normalt koges ris, men til Risotto sauterer risene i smør og olivenolie med løg, hvidløg og rosmarin, indtil risene er klare, hvorefter der tilsættes en god fond (på basis af høns eller kalv) i små portioner. Fonden indarbejdes løbende i risen indtil denne er »al dente«. Slipper fonden op må der tilsættes vand og lidt hvidvin. Vigtigt at fonden er helt væk inden næste portion tilsættes. Hvor længe afhænger af ristype og temperatur - normalt ca. 15-20 min. Vær mest forsigtig med Carnaroli. Til sidst tilsættes smør og reven parmesanost. Risotto skal være fyldig og homogen, men på ingen måde grødagtig. Risotto skal »svømme« lidt og må ikke blive for tør. Man skal kunne smage og føle hvert enkelt riskorn.

Risotto kan udbygges på mange måder - bl. a. med svampe, hvide eller grønne asparges, artiskokker, skaldyr, krydderurter (især rosmarin er velegnet), der gerne må snurre med helt fra starten.- ved asparges gemmes hovederne tilsidst.

Mht. svampe er Champignon det klassiske. Kantarel og Karl Johan løfter retten til store højder. Husk at have svampene med fra start. Vinen holder dem faste.

Saverio Petrilli fra Tenuta Valgiano i Lucca, foretrækker den helt enkle risotto på Arborio kun med løg og rosmarin fra bjergene og afsluttende med smør og parmesan! Fremragende baggrund for trøfler på linje med æg og pasta.

Risotto er en selvstændig ret, som regel forret, og bruges normalt ikke som tilbehør til eks. kødretter. Kødet kan dog glimrende være en del af selve risottoen eks. Risotto med oksehaler!

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**