

Klassisk risotto med Parmaskinke og parmesan



1 løk, finhakket
2 ss rapsolje
300 g risottoris
4 dl hvitvin
8 dl kraft (okse, kylling eller grønnsakskraft)
2 ss smør
4 ss finrevet Parmigiano Reggiano
Salt og pepper
1 pk aspargesbønner
8 skiver Parmaskinke

- Fres løken i rapsolje til den er blank og myk i en kjele. Ha i risottorisen og la frese under omrøring i 2 minutter.
- Ha vinen i kjelen og kok under omrøring til vinen er kokt inn i risen. Rør hele tiden.
- Spe med en øse kraft. Kok under omrøring til kraften også er kokt inn. Fortsett til all kraften er i kjelen. La koke til risen er al dente. Det vil si ferdigkokt, men fortsatt har en fast kjerne. Dette tar totalt 12-15 minutter.
- Dra kjelen av varmen og ha i aspargesbønnene. Vend inn smør og Parmigiano Reggiano. Smak til med salt og pepper. La risottoen hvile i 3-5 minutter.
- Server risottoen toppet med skiver av parmaskinke.