



SELLERI OG PROVOLA RISOTTO

Categoria: Første retter **Tempo di preparazione:** 20 minutter **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 200 g sellerirot, skrelt
- 400 g røkt provola eller scamorza, i terninger
- purre, etter behov
- 2 sjalottløk
- grønnsakskraft, etter behov
- extra virgin olivenolje, etter behov
- 320 g Vialone nano ris (risottoris)
- 1 glass tørr hvitvin
- hard ost til riving (f.eks. pecorino romano), smak til

Sellerirot som er den smakfulle roten til selleriplanten, er en veldig allsidig grønnsak. Prøv det i denne deilige risottoen.

Vanskelighetsgrad: **lett**

Kostnad: **lav**

Tilberedningstid: **20 minutter**

Porsjoner: **4**

Metode

Skrell selleriroten og fjern eventuelle harde deler til du blir sittende igjen med ca. 200g. Grovhakk.

Finhakk purre og sjalottløk og surr forsiktig i olivenolje.

Tilsett selleriroten, salt og grønnsakskraften. Kok grønnsaken til bitene er møre.

I en kasserolle varmer du opp en klatt olje og tilsetter risen.

Stek til riskornene blir blanke og tilsett deretter hvitvinen.

Når vinen har fordampet heller du over sellerien og en øse med grønnsakskraft.

Fortsett å helle på en øse med kraft av gangen til risen er ferdigkokt.

Smak til med salt.

Slå deretter av varmen og rør inn den røykte provolaen til du oppnår en kremete konsistens.

Pynt med revet ost.

