



VEGETAR SARTU MED ERTERAGU

Categoria: Unike retter **Tempo di preparazione:** 50 minutter + 60 minutter koketid
Difficoltà: medio 🇩🇪

Ingredienti per 6 / 8

Til sartu:

- 2 auberginer
- 2 squash
- Brødsmuler, etter behov
- 1 løk, hakket
- 200 g hermetiske erter
- 700 g ris
- ½ glass tørr hvitvin
- 2 l grønnsaksbuljong
- 2 eggeplommer
- 250 g mozzarella i terninger
- 40 g revet parmesan eller grana
- 1 neve persille, finhakket
- extra virgin olivenolje, etter behov
- vegetabilsk olje, for steking, etter behov
- salt, etter smak
- pepper, etter smak

Til erteragu:

- 1 middels stor løk, hakket
- 450 g hermetiske erter
- ½ glass tørr hvitvin
- 1 glass purete tomater (passata)
- Salt, etter smak
- Noen friske laurbærblader, til pynt

En deilig risrett fra Italia med erter. En perfekt oppskrift for en familielunsj eller middag med venner.

Vanskelighetsgrad: **Middels**

Pris: **Middels**

Tilberedningstid: **50 minutter + 60 minutter koketid**

Porsjoner: **6/8**

Fremgangsmåte

Vask og skjær endene av auberginene og squashene og kutt lange tynne skiver med en mandolinskjærer.

Stek dem i en panne med olje, la dem renne av på absorberende papir og avkjøl godt.

Bruk kjøkkenpapir for å absorbere overflødig olje.

Pensle en 26 cm kakeform med olivenolje og dryss deretter brødsmler på sidene.

Kle deretter pannen med aubergine- og squashskivene, annenhver oppå hverandre.



Varm 2 ss olivenolje i en dyp kjele og stek den hakkede løken til den er blank.

Tilsett ris og erter og bland.

Tilsett hvitvinen og la den fordampe.

Kok risottoen og tilsett en øse grønnsaksbuljong om gangen.

Når den er halvveis kokt ha risen over på et stort stekebrett eller bolle.

La den avkjøles og tilsett deretter eggeplommene, mozzarella i terninger, revet ost og finhakket persille.

Smak til med salt og pepper og bland alle ingrediensene.

Tilbered så erteragu.

Stek løken i olivenoljen til den er blank, tilsett så erter, hvitvin og tomater og en klype salt. La det koke i 25 minutter.

Ha risblandingen i den kledde kakeformen og stek i en forvarmet ovn ved 180 ° C i 15-20 minutter.

Ta den ut av ovnen og la den avkjøles og vend den ut på ett serveringsfatet.

Hell over erteraguen og pynt med noen friske laurbærblad. Nyt!

Kokkens tips: Pass på at du først vender ut sartuen når den er avkjølt, ellers kan den gå i stykker.