



Risonirisotto med kyckling & svamp

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Ris möter pasta med goda smaker av både svamp, salvia och parmesan, resultatet är en riktig fullträff!

Det här är en pastarätt som är en snabbvariant av risotto, men utan avkall på smaker. Risonipasta är en pastasort som påminner om ris och fungerar fint att använda istället för risottoris för en härligt god risonirisotto och här med kyckling och svamp. Busenkel att laga och det behövs faktiskt bara en stekpanna till det hela, så en typ av One pot helt enkelt



INGREDIENSER

300 gram färsk skivad kycklinginnerfilé
250 gram valfri svamp (jag använde karljohansvamp)
1 tesked salt
1 styck grönsaksbuljongtärning eller kapsel
1 styck citron, finrivet skal
1.5 matsked finhackad färsk salvia
3 matskedar smör
4 matskedar god olivolja
1 styck solovitlök mellanriven
3 kryddmått finmald svartpeppar
1 tesked finhackad röd chili av mediumkaraktär
1.5 deciliter lagrad parmesanost
2.75 deciliter risonipasta
7-8 deciliter vatten
5 styck schalottenlökar skivade på längden



GÖR SÅ HÄR

1

Grovhacka och stek svampen i smöret i en stekpanna av större modell i cirka 5 minuter, där du efter 3 minuter tillsätter schalottenlök och vitlök och sedan lägger åt sidan.

2

Hetta upp olivolja i pannen och tillsätt kycklingen och låt fräsa i cirka 5 minuter för att sedan hälla 5 deciliter av vattnet över, buljongen, salvia, chili, svampsteket och risoni. Rör runt med tätt mellanrum precis som när man tillagar vanlig risotto och låt koka cirka 10-12 minuter och tillsätt resterande vatten efterhand som det börjar torka in. Smaka på pastan emellanåt, så vet

du precis när den är färdig.

3

Vänd ner parmesan och citronskal. Risotto ska vara ganska krämig åt det lösare hållet när den är färdig, då den kommer att tjockna något när den nått tallriken.