



KURPITSARISOTTO UUNISSA

VALMISTUSAIKA: 1 TUNTI 45 MINUUTTIA

AINEKSET

- 2 rl oliiviöljyä
- 2 salottisipulia
pieneksi pilkottuna
- 2 valkosipulin kynttä
pieneksi pilkottuna
- 175 g arborioriisiä
- 150 ml kuivaa
valkoviiniä
- 1 l lämmintä
kasvislientä
- 80 ml kermaa
- 1/4 pieni kurpitsa
ohuina viipaleina,
ilman siemeniä
- suolaa ja
mustapippurirouhetta
- Tarjoilua varten: 3–4
rl crème fraîchea ja
2–3 rl
parmesanjuustoa

VALMISTUS

1. Risottoa varten: Lämmitä oliiviöljy suuressa ja matalassa iCook-pannussa (esimerkiksi Family Setin senior Sauté). Lämmitä keskilämpötilalla, kunnes öljy on kuumaa. Lisää salottisipulit, valkosipulit ja ripaus suolaa. Kuullota 5–6 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmenneet.
2. Lisää riisi ja kuullota 2–3 minuuttia koko ajan sekoittaen, kunnes riisi on kuultavaa. Lisää viini ja kiehauta. Laske lämpötilaa ja hauduta vielä 2 minuuttia.
3. Lisää kauhallinen kasvislientä, sekoita ja hauduta. Lisää uusi kauhallinen sen jälkeen, kun edellinen liemi on imeytynyt.
4. Jatka (noin 25–30 minuuttia) kunnes kasvisliemi on imeytynyt riisiin ja riisi on pehmeää ja kermaista. Et tarvitse välttämättä kaikkea lientä.
5. Lämmitä uuni 190°C (170° tuuletin) | 375 F | kaasuuuni 5.
6. Kun riisi on valmista, sekoita joukkoon kerma ja mausta suolalla ja pippurilla. Lusikoi riisi uunivuokaan ja kaada päälle kurpitsaviipaleet.
7. Paista uunissa 30–40 minuuttia, kunnes risotto on pinnalta ruskeaa ja kurpitsa pehmeää.
8. Tarjoilua varten: Ota risotto pois uunista ja anna jäähtyä 5 minuutin ajan. Tarjoile crème fraîcheen kanssa. Ripottele päälle vielä parmesania.

AMAGRAM