

Risotto med svampe, bacon og rødvin

Posted By [Italiensk mad](#) On 1. januar 2012 @ 16:17



Risotto med svampe, bacon og rødvin – en dejlig kraftig og smagfuld risotto, der vil glæde både familie og venner.

4 personer

Ingredienser til risotto med svampe, bacon og rødvin:

2 spsk ekstra jomfru-olivenolie
10 g smør
4 skalotteløg, finthakket
1 fed hvidløg, fint hakket
250 g blandede svampe, i skiver
100 g bacon, i fine tern
5 kviste frisk timian, finthakket
350 g risotto ris, fx Arborio-ri (altså den gode slags!)
2 dl rødvin
1½ l varm grønsagsbouillon
50 g parmesan, revet
10 g smør
Salt
Frisk kværnet peber

Tilberedning af med svampe, bacon og rødvin:

Varm olie og smør i en gryde, tilsæt de hakkede skalotteløg og hvidløg – steg til det er let brunet (ca. 7 minutter).
Bacon og svampe tilsættes sammen med timian – steges med i 4 min.
Tilsæt ris og lad det koge i 2 minutter under omrøring.
Tilsæt rødvinen og 1/3 af bouillon en under omrøring.
Lad retten simre i 20 minutter under jævnlig omrøring, indtil rødvin og bouillon er absorberet,
Tilsæt derefter halvdelen af det sidste bouillon og lad det simre videre under omrøring, indtil det er blevet absorberet.
Tilsæt det sidste bouillon og rør i retten jævnlgt, til det får en cremet konsistens.
Parmesan og smør vendes i og din risotto mangler nu kun at blive smat til med salt og et drys frisk revet peber.

Server straks – velbekomme!

Article printed from Italiensk Mad .com: <http://italienskmad.com>

URL to article: <http://italienskmad.com/risotto-med-svampe-bacon-og-rodvin/>