

Riis vähi, tomatite ja punega

Koostisosad neljale inimesele:

Riisi jaoks: 100 grammi riisi, 2 šalottsibulat, 30 g võid, 100 ml valget veini, 100 g 24 kuu vanust *grana padano* juustu, 50 g värsket hakitud punet.

Vähi ja puljongi jaoks: 600 g vähki, soola, pipart.

Tomatite jaoks: 10 ploomtomatit, 1 küüslauguküüs, 2 puneoksa, soola, pipart, 200 ml seemneõli.

Valmistamine:

Tomati-vähisalat: keeta vähki 5 minutit, jahutada jäävees, eemaldada koor. Võtta 4 tomatit, segada soola, pipra, pune ja riivitud küüslauguga ning kuivatada ahjus 160 kraadi juures 5 minutit. Seejärel segada õliga. Viimaks segada omavahel vähk ja tomatid.

Riis: hakkida ja segada šalottsibulad võiga, lisades veidi vett. Lisada riis ja röstida veidi. Valada juurde vein, lasta aurustuda ning valada vähehaaval juurde kuuma vett. Lasta keeda umbes 12 minutit, seejärel katta kaanega ja lasta tõmmata. Viimaks lisada allesjäänud või, juust, hakitud pune ning jätta minutiks seisma.

Kõige lõpuks valada riisile peale tomati-vähisalat.

Luciano Monoscilio retsept

