

## Tatti-sahramirisotto

4 - 6 annosta

3 - 4 salottisipulia

2 rkl öljyä

3 dl risottoriisiä (avorio tai carneoli)

1 pussi (½ g) sahramia

2 dl kuivaa valkoviiniä

8 dl - 9 dl kanalientä

2 dl pienittyjä herkkutatteja

1 dl raastettua parmesaania

suolaa, mustapippuria

tuoretta lehtipersiljaa

1. Kuori ja hienonna sipulit ja pilko tatit. Kuullota öljyssä matalalla lämmöllä. Käytä mielellään laakeaa korkeareunaista pannua.
2. Lisää riisi ja sahrami ja kuullota vielä hetki.
3. Nosta lämpöä ja lisää valkoviini koko ajan sekoittaen. Kun valkoviini on imeytynyt riisiin, lisää kanalientä kauhallinen kerrallaan hiljalleen sekoitellen, kunnes kaikki liemi on imeytynyt.
4. Tarkista risoton kypsyyt. Riisissä saa olla puruvaraa, mutta risoton rakenteen tulisi olla löysähkö.
5. Lisää raastettu parmesaani ja mausta riisi suolalla ja pippurilla. Annostele ja ripottele kunkin annoksen pintaan tuoretta lehtipersiljaa.