



COOKING PASSION SINCE 1877

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED PARMESANRISONI



4 portioner

INGREDIENSER

300 g risoni
2 msk olivolja
2 msk osaltat smör
2 vitlöksklyftor, hackade
120 ml vitt vin
75 g riven parmesanost
Zest från 2 citroner
½ tsk salt
½ tsk nymalen svartpeppar
12 stora pilgrimsmusslor
2 msk finhackad persilja

TILLBEHÖR

Grönsaker, t.ex. broccolini
Citronklyftor

TILLAGNING

Koka risonin i 9 minuter. När det är klart, håll av vattnet, men spara ungefär 2 dl av kokvattnet för senare.
Hetta upp hälften av oljan och hälften av smöret i en stekpanna på medelhög värme. Tillsätt vitlök och stek i 1 minut.

Tillsätt vinet och låt det bubbla i 3 minuter, tills det reducerat till hälften.
Tillsätt risoni och rör om. Addera parmesan och citronzest, samt hälften av saltet och pepparn. Rör om igen och vrid ner till låg värme.

Pilgrimsmusslorna: Värm 1 msk olja i en stekpanna på hög värme.
Torka av pilgrimsmusslorna med papper och krydda med återstående salt och peppar. Placera dem i oljan och stek i 1 minut tills de är gyllene utan att röra dem.

Vänd pilgrimsmusslorna och lägg 1 msk smör i pannan. Stek i ytterligare 1 minut tills gyllene. Stäng av värmen.

Rör om risonin och addera kokvattnet för att få en lagom tjock och krämig konsistens.

Placera risonin i en skål och toppa med de halstrade pilgrimsmusslorna. Strö på persiljan och servera med valfria grönsaker (vi har använt ångad broccolini) och citronklyftor.