



COOKING PASSION SINCE 1877

PAISTETUT KAMPASIMPUKAT JA PARMESAANIRISONI



4 annosta

AINEKSET

300 g risonia
2 rkl oliiviöljyä
2 rkl suolatonta voita
2 valkosipulinkynttä, hienonnettuna
1,2 dl valkoviiniä
75 g raastettua parmesaania
2 sitruunan kuori
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria myllystä
12 suurta kampasimpukkaa
2 rkl hienonnettua persiljaa

LISUKKEET

Vihanneksia kuten varsiparsakaalia
Sitruunaviipaleita

VALMISTELEMINEN

Keitä risonia 9 minuuttia. Valuta se mutta säästä keitinvedestä n. 2 dl myöhempää käyttöä varten. Kuumenna puolet öljystä ja voista paistinpannalla keskilämmöllä. Lisää valkosipuli ja paista minuutin ajan.

Lisää viini ja anna poreilla 3 minuuttia, kunnes määrä on vähentynyt puoleen. Lisää risoni ja sekoita. Lisää parmesaani, sitruunankuori sekä puolet suolasta ja pippurista. Sekoita ja jätä alhaiselle lämmölle.

Kypsennä simpukat: kuumenna 1 rkl öljyä paistinpannussa korkealla lämmöllä.

Kuivaa simpukat talouspaperilla ja lisää mausteeksi loput suolasta ja pippurista. Pane simpukat öljyyn ja paista 1 minuutti sekoittamatta, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Käännä simpukat ja lisää pannulle loput voista, 1 rkl. Paista vielä minuutin ajan, kunnes ne ovat kullanruskeita. Sammuta levy.

Sekoita risonia ja lisää keitinvettä, kunnes koostumus on paksu ja täyteläinen.

Kaada risoni kulhoon ja lisää paistetut simpukat. Ripottele päälle persiljaa ja tarjoile vihannesten (me käytimme höyrytettyä varsiparsakaalia) sekä sitruunaviipaleiden kera.