Parmesanrisoni (Parmesan Orzo)



Ingredienser

♥ 250 risoni / orzo
♥ 1 ss smør
♥ 50 g parmesan

Servering:
♥ 50 g parmesan

Fremgangsmåte

Ha risoni i en kjele. Fyll på med vann og kok pastaen etter anvisning på pakningen i ca. 10–12 minutter.

Hell av overflødig vann. Ha straks smør og fint revet parmesan i kjelen. Rør om med en slikkepott slik at smøret og parmesanosten smelter og blandet seg jevnt med den varme risonien.

Ha over i en serveringsskål og topp med mer revet parmesan.

Tips

♥ Risoni fås kjøpt i flere norske matbutikker med godt utvalg. De finnes i litt ulike størrelser, men det har lite å si hvilken du bruker. Husk at risoni er det samme produktet som orzo, så står det orzo på pakningen, kan du bruke den på samme måte som risoni.

♥ Bruk ferskrevet parmesan og husk at osten må rives fint så den smelter raskt inn i den kokte risonien.

♥ Parmesanrisoni serveres varm og nylaget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/parmesanrisoni-parmesan-orzo