



# Grillad Picanha med krämig kantarellrisotto och tryffelsmör

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

Picanha är en styckdetalj med otroligt mycket smak som omsluts av en tjock fettkappa. Fettet är fantastiskt gott att äta men går att skära bort om man så önskar. Detaljen sitter på kossans rumpa och kan på svenska översättas till rostbifflock. Grilla köttet i tjocka skivor och skär upp det i skivor innan servering. Hittar du inte picanha i din butik eller saluhall så går det lika bra med en biff.

### Så här gör du:

1. Skär zucchini tunt med kniv eller mandolin så du får långa breda remsor, ca 10cm långa. Spara hälften och ta hälften till nästa moment.
2. Skär lök, vitlök och hälften av zucchinin smått och lägg i kastrull med olivolja. Svetta några minuter innan du häller i riset och rör om. Låt allt fräsa någon minut men inte så det får färg.
3. Tillsätt vitt vin och låt det koka in någon minut. Sänk värmen till medel och späd med buljong, lite i taget och rör om. Fortsätt späda med buljong så fort riset börjar bli torrt och upprepa tills riset är klart. Dra kastrullen åt sidan och addera en rejäl klick smör och parmesan. Smaka av med salt och svartpeppar.
4. Stek svampen i smör tills den fått fin färg. Smaka av med salt.
5. Smaka upp rumsvarmt smör med tryffelsalt, lite tryffelolja och lite svartpeppar tills då får ett härligt smakrikt tryffelsmör.
6. Gnid in kött och salladslök i lite olja och grilla i grillpanna eller på den grill du har. Först på direkt värme och sen på indirekt värme eller i ugnen tills den når rätt temperatur. Jag kör mitt kött till inntemperatur på ca 56° så går det upp till 58° sedan när de fått vila. Salta köttets snittytor när du skurit upp det.

Servera köttet på salladslöken och toppa risotton med mängder av stekt kantarell.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept: [Roodeberg 2020 >>](#)

Receptet är för två personer.

- 2 nävar risottoris (typ avorio, arborio etc)
- 2 st schalottenlök
- 1 st zucchini
- 1 st vitlöksklyfta
- 1,5 dl vitt vin
- 2 dl kycklingbuljong (från tärning)
- 2 dl svamp/kantarellbuljong (från tärning)
- 2 nävar kantareller
- 1 rejäl klick smör
- 1 dl riven parmesan
- 400 gr Picanha
- 50 gr smör
- Tryffelsalt
- Tryffelolja
- Svartpeppar
- Salladslök

**SMART SENIOR**

## Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)