

Forslag Til Tilbehør Til Amatriciana-Risotto



- **Sprøde grøntsager:** En skål med letristede grønne bønner, små romanesco-buketter eller ovnbagte fennikelstrimler giver en elegant kontrast.
- **Bitter salat:** En skarp salat med radicchio, rucola og lidt citronolie fungerer som modvægt til risottoens fyde. Et par flager pecorino ovenpå passer godt ind.
- **Stegte svampe:** Kantareller eller portobelo stegt i olivenolie med lidt timian tilføjer umami uden at konkurrere med smagen i risottoen.
- **Enkle tomater:** Kirsebærtomater vendt med olivenolie og en smule balsamico forlænger det tomatprægede element uden at gøre måltidet tungt.
- **Grillet squash eller anbergine:** Let grillmærket grønt giver røg og sødme, som klæder guanciale og tomat.
- **En let proteinkilde:** Et lille stykke kylling confit, tyndskåret porchetta eller et par skiver salsiccia kan serveres ved siden af risottoen, hvis måltidet skal være mere mættende.
- **Syriigt indslag:** Et lille glas syltede skalotteløg eller syltet *peperoncino* giver modspil til ostefedmen.