BRENNNESSEL-RISOTTO



Menù-Zutaten

120 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7
40 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
480 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1
70 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

n.B. Salz
30 ml Weißwein
30 g Butter
50 g Schalotte

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Reis dazugeben, anrösten, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nach und nach eine Kelle kochende Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis auf großer Flamme kochen. Nach dem Kochen die Brennnesselcreme hinzugeben, die Butter und die Grancrema mit Parmesan einrühren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)