GRANSALSA MIT SPARGELSPITZEN-RISOTTO MIT DORATI-TOMATEN UND GARNELEN



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

20 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
400 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
50 g Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

50 g Butter
50 g Parmesankäse
n.B. Weißwein
n.B. Zwiebel
n.B. Frische Petersilie
n.B. Curry

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die Garnelen, indem Sie sie für einige Minuten in kaltes Wasser legen. Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach der auf der Packung angegebenen Dosierung zubereiten. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel mit dem nativen Olivenöl extra in einer Kasserolle anbraten, den Reis hinzufügen und rösten lassen, dann mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe hinzufügen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Spargelspitzen, die Dorati-Tomaten, die Garnelen und den Curry hinzufügen. Nach dem Kochen den Reis mit Butter und geriebenem Parmesankäse verrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

© 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)