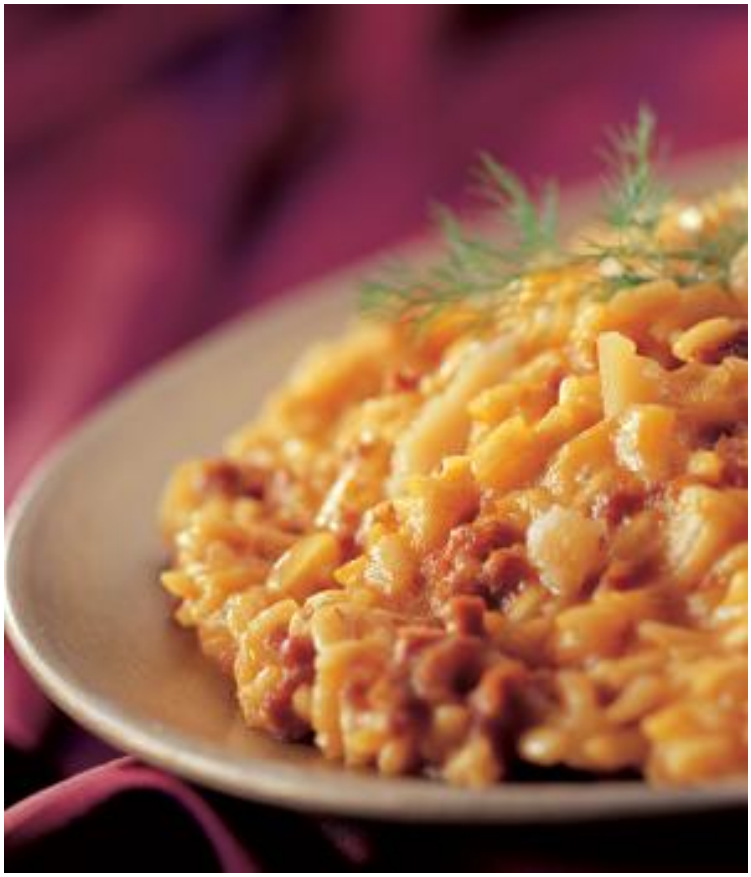
KÜRBIS-WURST-RISOTTO



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

1 Confezione Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

100 g Parmesankäse
30 g Butter
500 g Italienische Wurst
1 Zwiebel
n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für 6 Personen

Die fein gehackte Zwiebel in einer Risottokasserolle mit etwas Butter anbraten. Die Kasserolle auf dem Herd lassen, die gehackte Wurst hineingeben und anbraten. Den Carnaroli-Reis hinzufügen, bei starker Hitze rösten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren den gesamten Weißwein verdampfen lassen, so dass nur ein leichtes Aroma zurückbleibt, und nach und nach die kochende Brühe hinzufügen (pro Liter Wasser je 22 Gramm Brühegranulat "Grancuoco"). Nach der Hälfte der Kochzeit die Kürbiscreme hinzufügen. Zu Ende kochen, dabei so viel Brühe wie nötig zugeben, und nach dem Kochen vom Herd nehmen, um mit Butter und Parmesan zu überbacken. Heiß servieren, mit ein paar Scheiben guten Parmesan-Käse.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)