LAUCH-RISOTTO



Menù-Zutaten

300 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
480 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

30 g Parmesankäse
30 g Butter
n.B. Salz
n.B. Pfeffer
50 g Zwiebel
60 ml Weißwein

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die feingehackte Zwiebel in einer großen Pfanne mit einigen Esslöffeln Öl anbraten. Den Reis in die Pfanne geben und einige Minuten lang unter ständigem Rühren rösten. Mit einem Glas Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Einige Schöpflöffel kochende Brühe hinzufügen und den Reis weiter kochen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Lauch hinzugeben. Zum Schluss ein Stück Butter und den Parmesankäse unterrühren.

© 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)