PAPRIKA-RISOTTO MIT GARNELEN



Menù-Zutaten

350 g. Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
500 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1
60 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

60 ml Weißwein
n.B. Butter
n.B. Parmesankäse
50 g Zwiebel
n.B. Schnittlauch

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Rehydrieren Sie die gefriergetrockneten Garnelen, indem Sie sie einige Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß den Anweisungen und der auf der Packung angegebenen Dosierung zubereiten. Die gehackte Zwiebel in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nun weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Rote Paprikacreme und die rehydrierten Garnelen hinzugeben. Wenn der Reis gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Mit Schnittlauchfäden garnieren 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)