

PARMESAN-RISOTTO MIT BALSAMICO



Menù-Zutaten

480 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.
extravecchio (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U.
mit langer Reifung) - K4Z
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe
„Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Weißwein
100 g Butter
150 g Parmesankäse
40 g Zwiebel

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In einem Topf die gehackte Zwiebel mit dem nativen Olivenöl extra anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren. Nun die Hitze erhöhen, den Weißwein hinzugeben und verdampfen lassen. Unter ständigem Rühren die kochende Brühe nach und nach zugeben und weiter kochen lassen. Wenn der Reis gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse untermischen. Den Risotto auf Tellern anrichten und mit einigen Tropfen des traditionellen Balsamico-Essigs aus Modena mit langer Reifung garnieren.