PFEFFER-ZITRONEN-RISOTTO



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Miscela aromatizzata al pepe e limone - 1825
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Zitrone
n.B. Weißwein
n.B. Butter
n.B. Parmesankäse
n.B. Zwiebel

Zubereitung

Für 1 Person

Die fein gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit einigen Esslöffeln nativem Olivenöl extra 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 Pfeffer-Zitronen-Mischung hinzugeben. Den Reis mit einem Stück Butter und dem Parmesankäse cremig rühren. Mit Chilifäden und Zitronenschalen 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)