REISCREME MIT DORATI, GELBE DATTELTOMATEN UND SENFPESTO



Menù-Zutaten

18 Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
180 g Riso Arborio (Reis der Sorte Arborio) - RA1
30 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
40 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7
70 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
90 g Dorati - TN1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Zutaten

n.B. Wildfenchel
70 ml Sekt
40 g gehackte Schalotte

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Pfanne den Reis mit dem nativen Olivenöl extra rösten und mit dem Prosecco ablöschen. Sobald der Prosecco verdampft ist, die Schalotte und die kochende Brühe hinzufügen. Wenn der Reis gekocht ist, den Grancrema mit Parmesan einrühren. Alles in einem Mixer pürieren und etwas Brühe dazugeben, dann alles durch ein Sieb abgießen. Bei Bedarf etwas mehr Brühe hinzufügen. Die Mischung auf den Teller geben und mit gelben Datteltomaten,Dorati-Tomaten, Senfpesto und wildem Fenchel garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)