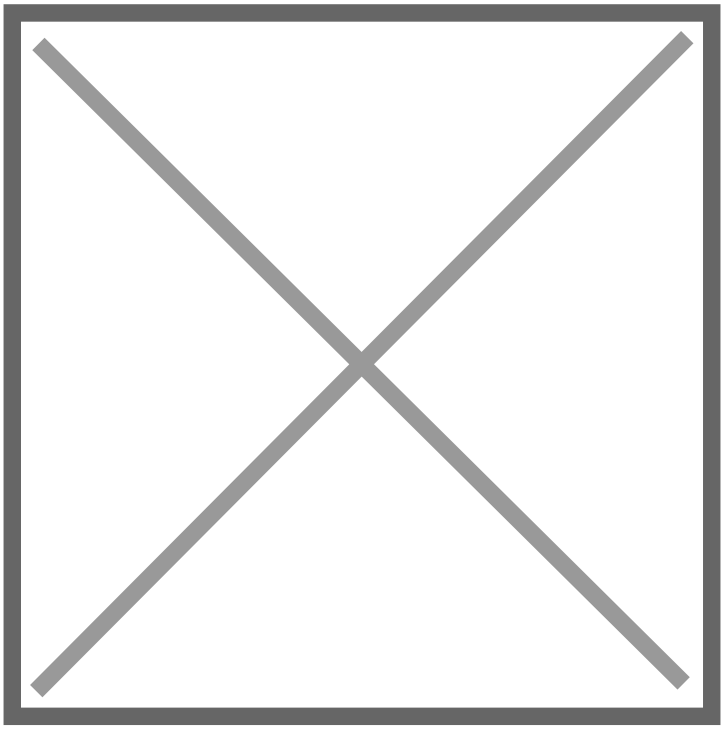
REISSALAT MIT ÉMAREMIX UND FRISCHEM GEMÜSE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

20 g Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40

70 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RV0K

Flüssigkeit von émaremix 50 ml Èmaremix - MZ1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

n.B. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

Zutaten

n.B. Zitrone

n.B. Basilikum

n.B. Gehackte Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

20 g Zucchini

20 g Sellerie

20 g Karotten

100 ml Wasser

Zubereitung

Wir geben den Reis in eine Schüssel und die gleiche Menge Flüssigkeit dazu. In diesem Fall verwenden wir Wasser und die Flüssigkeit von émaremix, um den Fischgeschmack hervorzuheben. Ideal für kalte Vorspeisen, Reisgerichte, Risottos, Suppen und Pizzen. Wir lassen den Reis etwa 45 Minuten quellen und rühren ab und zu um. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, geben wir die anderen Zutaten dazu. Wir haben frische Zucchini, frischen Sellerie, frische Karotten und Mais. Zuletzt émaremix. Wir vermischen alles, geben Salz, frisch gemahlenen Pfeffer, natives Olivenöl extra, Zitronensaft und gehackte Petersilie dazu. Wir rühren alles unter und geben den Reis auf den Teller. #wirrichtendentelleran Wir garnieren nach Belieben mit einer Zitronenscheibe und Kräutern. Zuletzt noch ein paar Tropfen natives Olivenöl extra und unser Gericht ist fertig.

© 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)