REISTÖRTCHEN MIT BÄRLAUCH, TINTENFISCHRAGOUT UND BURRATA-KÄSE



Menù-Zutaten

120 g Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3
180 g Èragùdipolpo - WQQX
360 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
36 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252
q.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

25 g Burrata
n.B. Zwiebel
n.B. Weißwein
n.B. Sprossen
n.B. Butter

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Gemüsebrühe "Superbrodo" nach den Anweisungen auf der Packung zu. In einem Topf die gehackte Zwiebel anschwitzen.
Die gehackte Zwiebel mit etwas nativem Olivenöl extra anschwitzen; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Jetzt weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit den Herd ausschalten und das Bärlauchpesto hinzufügen. Den Reis auf einer Marmorplatte ausbreiten und abkühlen lassen. Sobald er lauwarm ist, in die zuvor gebutterten Auflaufförmchen geben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren 15 Minuten lang bei 170 Grad und 50 % Luftfeuchtigkeit im Ofen erhitzen. Auf dem Teller eine Bürste mit pürierten roten Beten verteilen und das Törtchen in die Mitte setzen. Die erwärmte Krakensauce, die Burrata und das Bärlauchpesto darauf geben. Zum Schluss mit Sprossen und Rosenblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Preparare il Superbrodo vegetale seguendo le istruzioni sulla confezione. In una casseruola fare appassire
la cipolla tritata insieme a un po' d'Olio extra vergine; versare il Riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine della cottura, spegnere e aggiungere il Pesto di Aglio Orsino. Stendere il riso su un piano di marmo facendolo raffreddare. Una volta tiepido, inserirlo nei pirottini precedentemente imburrati e farlo raffreddare. Al momento del servizio scaldarlo in forno a 170C° con 50% di umidità per 15 minuti. Sul piatto stendere una pennellata di Rape rosse frullate e posizionare al centro lo sformato. Aggiungere Èragùdipolpo scaldato, la burrata e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare decorando con germogli e Petali di rosa.

© 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)