TINTENFISCH-RISOTTO IN ROT

Menù-Zutaten

1 bicchiere Lambrusco Grasparossa DOC secco (Lambrusco Grasparossa DOC, trocken) - D1C
480 g Èragùdipolpo - WQQX
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
6 tentacoli Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9
80 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Schalotte
n.B. Weißwein
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Fischsud mit dem Fischfumet zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotte in etwas nativem Olivenöl extra in einer Kasserolle anbraten und den Reis der Sorte Carnaroli rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann den Fischsud nach und nach dazu gießen. Fast am Ende der Garzeit die Krakensauce hinzufügen. Servieren und mit den gegrillten Paprikafilets, Tintenfischtentakel, Petersilie und Rotweinreduktion garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Preparare il brodo di pesce con il Fumetto di Pesce. Nel frattempo in una casseruola soffriggere lo scalogno in poco Olio extravergine d'oliva e farvi tostare il Riso Carnaroli. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi iniziare la cottura versando poco a poco il brodo di pesce. Quasi a fine cottura aggiungere Èragùdipolpo. Impiattare decorando con filetti di Peperoni alla brace, tentacolo di Polpo, prezzemolo e una riduzione di vino rosso.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Natale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)