RISOTTO ALLA MEERESFRÜCHTE-CARBONARA MIT MÖNCHSBART UND GERÄUCHERTEM THUNFISCH

Menù-Zutaten

160 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
240 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
40 g Èagretti - XK1X
40 g Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9
n.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

40 g Butter
n.B. bunter Pfeffer
n.B. Salz
Hippen

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen
Den Reis in einer Pfanne auf nicht zu großer Flamme anrösten. Sobald die Reiskörner gut geröstet sind, nach und nach mit der kochenden Gemüsebrühe aufgießen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der „Grancrema“ alla Carbonara einrühren, um dem Reis Geschmack zu verleihen.
Den Herd am Ende der Garzeit ausschalten, die Butter und die restliche „Grancrema“ alla Carbonara unterrühren. Eine Minute lang ruhen lassen.
Das Risotto mit Hilfe eines großen Reisformers in die Tellermitte setzen. Mit dem mit Öl und Salz gewürzten Mönchsbart, Tatar vom geräucherten Thunfisch und einer Carbonara-Waffel garnieren. Mit gemahlenem bunten Pfeffer und ein wenig Brunnenkresse bestreuen.

© 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)