BRENNNESSEL-RISOTTO

Menù-Zutaten

120 g Salsa all'ortica (Brennnesselsauce) - EL7

40 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

480 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1

70 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

Zutaten

n.B. Salz

30 ml Weißwein

30 g Butter

50 g Schalotte

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Reis dazugeben, anrösten, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nach und nach eine Kelle kochende Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis auf großer Flamme kochen. Nach dem Kochen die Brennnesselcreme hinzugeben, die Butter und die Grancrema mit Parmesan einrühren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

© 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)