RISOTTO MIT BIRNEN, GRUBENKÄSE UND ROTWEINREDUKTION



Chef: Giovanni Pace

Menù-Zutaten

480 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
600 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
60 g. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

100 g Zwiebel
200 g Streuzucker
200 ml Weißwein
750 ml Rotwein
180 g Butter

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. Währenddessen in einem Topf den Rotwein zusammen mit dem Zucker sirupartig einkochen. Schneiden Sie nun die Birnen in kleine Würfel und kandieren Sie sie fünf Minuten lang in dem Weinsirup. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel und die Butter in einem Topf anbraten, den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Wenn der Reis gar ist, die Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano einrühren. Das Risotto auf die Teller verteilen und die kandierten Birnenwürfel darauf anrichten. Mit einem Spritzer Rotweinreduktion abrunden.

© 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)