RISOTTO MIT BISQUE AUS KRUSTENTIEREN UND MÖNCHSBART MIT ZITRONENAROMA



Menù-Zutaten

30 g. Èagretti - XK1X

70 g. Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX

80 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

8 g Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

Zutaten

n.B. Weißwein

n.B. Petersilie

3 g Knoblauch

5 g Zwiebeln

10 g Butter

n.B. Zitronen

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Person.
Aus dem Fischfond von Menù eine Fischbrühe zubereiten. Den Reis mit Butter, gehackten Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Weiter kochen lassen und mit der Brühe aufgießen. Nach der halben Garzeit die Bisque aus Krustentieren hinzufügen. Ganz zum Schluss den geschnittenen Mönchsbart, abgeriebene Zitronenschale und gehackte Petersilie unterrühren. Einen Teelöffel Tintenfischtinte in die Tellermitte geben und mithilfe eines Esslöffels ein- oder zweimal hineinschlagen, um ein dekoratives Muster zu erhalten. Das Risotto in die Mitte setzen und mit geriebener Zitronenschale garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)