RISOTTO MIT GARNELEN UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

180 g. Èmazzancolle - MJ1

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

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Frischer Dill

n.B. Parmesankäse

n.B. Lambrusco di Sorbara

150 g Butter

50 g Schalotte

450 g Erdbeeren

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit der Flüssigkeit der Garnelen und Gemüsebrühe "Buon Brodo" von Menù nach den Dosierungen und Anweisungen auf der Packung zubereiten. Die Erdbeeren waschen, dann in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die gehackte Schalotte in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten anrösten, dann mit dem Wein ablöschen und verdunsten lassen. Jetzt mit dem Kochen beginnen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Erdbeeren und die abgetropften Garnelen hinzugeben. Wenn das Risotto gar ist, die Butter und ein wenig geriebenen Parmesan unterrühren. Mit einem Büschel Dill 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)