RISOTTO MIT „GRANCREMA“ MIT TALEGGIO G. U., WALNUSSSAUCE UND SAFRANTROPFEN



Menù-Zutaten

40 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C4H

60 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

6 g Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

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

Zutaten

n.B. Zwiebel

15 g Butter

60 ml Weißwein

350 g Wasser

30 g Safrantropfen

50 g Maizena

Salz

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 1 Portion
Aus dem Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“ eine Brühe zubereiten. Die Speisestärke in reichlich Wasser auflösen, um eine Klumpenbildung zu vermeiden. In einem kleinen Topf 100 g Wasser zum Kochen bringen und die Speisestärke mit einem Schneebesen ganz langsam einrühren, bis die Konsistenz dickflüssig wie bei einer Cremesuppe wird. Auf ca. 50 °C abkühlen lassen, die Safranstempel hinzufügen, alles in eine Quetschflasche umfüllen und ziehen lassen. In einer Pfanne die Zwiebel mit Butter andünsten, ohne sie braun werden zu lassen, den Carnaroli-Reis dazugeben und anrösten, dann mit der Brühe aufgießen. Wenn das Risotto fast gar ist, die „Grancrema“ mit Taleggio g. U. unterrühren. Das Risotto auf einem flachen Teller anrichten, mit der Walnusssauce übergießen und mit Safrantropfen garnieren.

© 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)