RISOTTO MIT GUANCIALE-SPECK UND KASTANIEN



Menù-Zutaten

180 g. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
300 g. Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Parmesankäse
n.B. Butter
n.B. Weißwein
n.B. Zwiebel

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den auf der Packung angegebenen Dosierungen und Methoden zubereiten. In der Zwischenzeit etwas Öl in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten, dann mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe hinzugeben. In einer Pfanne den in Streifen geschnittenen Guanciale anbraten. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit des Reises die gehackten Kastanien und den gebratenen Guanciale dazugeben und gut durchmischen. Den Reis vom Herd nehmen, wenn er gar ist, und die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto auf einem Teller anrichten und mit Grancrema mit Pecorino bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo dosi e modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un po' d'olio e farvi appassire la cipolla tritata; aggiungere il Riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. In una padella rosolare il Guanciale tagliato a listarelle. Cinque minuti prima del fine cottura del riso incorporare le Castagne tagliate, il Guanciale rosolato e amalgamare con cura. Togliere il riso dal fuoco a cottura ultimata e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Impiattare il risotto e decorare con un filo di Grancrema di pecorino.

© 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)