RISOTTO MIT KAISERGRANATEN



Menù-Zutaten

400 g. Crema di scampi (Creme aus Kaisergranaten) - MG0K
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q,b, Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

Zutaten

50 g Schalotte
1 Zitrone
n.B. Petersilie
60 ml Weißwein

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fischbrühe mit dem Fischfumet von Menu' zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotte in etwas nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten und den Reis rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann mit dem Kochen beginnen, indem man nach und nach den Fischfumet zugießt. Nach etwa drei Vierteln der Garzeit die Creme aus Kaisergranaten vorsichtig unterrühren; wenn das Risotto gar ist, die gehackte Petersilie unterheben und den Reis mit der in Julienne geschnittenen Zitronenschale garniert servieren.

© 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)