RISOTTO MIT KÜRBIS, ÄPFELN UND AMARETTI-KEKSEN



Menù-Zutaten

430 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
500 Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.s. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

1/2 Zitrone
50 g Zwiebel
30 g Zucker
70 g Geriebener Parmesankäse
100 g Butter
50 ml Weißwein
30 g Amaretti
250 g Äpfel "Golden"

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Dosierungen und Anweisungen auf der Packung zubereiten. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und die zuvor in Stücke geschnittenen Äpfel darin anbraten; Zucker und Zitronensaft hinzufügen und einige Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die gehackte Zwiebel anbraten; den Reis hinzufügen und rösten. Den Weißwein dazugeben und verdampfen lassen, dann weiter kochen und nach und nach die vorbereitete Brühe dazugeben; fünf Minuten vor dem Herausnehmen vom Herd die Kürbiscreme und die Äpfel dazugeben. Nach dem Kochen die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Mit den zerbröselten Amaretti-Keksen bestreuen und 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)