RISOTTO MIT PECORINO-KÄSE UND BIRNEN



Menù-Zutaten

180 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

50 g Zwiebel
120 g Parmesankäse
150 g Butter
n.B. Weißwein
300 g Birnen

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung zubereiten; die Birnen waschen und schälen, dann in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein aufgießen und diesen verdampfen lassen. Nun mit dem Kochen beginnen und die vorbereitete Brühe nach und nach zugeben. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Grancrema mit Pecorino und die Birnen hinzugeben. Wenn das Risotto gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Mit gemahlenem rosa Pfeffer vervollständigen 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)