RISOTTO MIT PISTAZIEN UND GARNELEN



Menù-Zutaten

180 g Èmazzancolle - MJ1
200 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

36 g Schalotten
nach Belieben Butter
nach Belieben Weißwein
nach Belieben Petersilie
nach Belieben gehackte Pistazien

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Mit dem Produkt von Menù und nach den Anweisungen und den Mengenangaben auf der Packung eine Brühe zubereiten. Die gehackten Schalotten zusammen mit dem nativen Olivenöl extra in einem Topf andünsten. Den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, anschließend mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Nun die Flüssigkeit der Garnelen zur Brühe hinzufügen und die Brühe aufkochen. Den Garvorgang fortsetzen und nach und nach Brühe zugeben. Fünf Minuten vor Garende das Pistazienpesto untermischen. Wenn der Reis gar ist, die abgetropften Garnelen dazugeben. Olivenöl einrühren und mit gehackten Pistazien und geriebener 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)