

## RISOTTO MIT RAGUSANO-KÄSE, BIRNEN UND INGWER



Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Die Schalotte mit etwas Olivenöl anbraten, den Carnaroli-Reis dazugeben und rösten. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Nach und nach die mit „Superbrodo Casamia“ zubereitete Rindfleischbrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Die „Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U. einrühren. Das Risotto auf einem flachen Teller anrichten und mit dem Birnen-Ingwer-Dip, einem Stück Honigwabe und geriebenem rosa Pfeffer garnieren.

### Menù-Zutaten

12 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
25 g Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7  
40 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X  
80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

Schalotte  
Weisswein