

RISOTTO MIT ROTEM RADICCHIO UND BALSAMICO



Menù-Zutaten

70 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.
extravecchio (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U.
mit langer Reifung) - K4Z
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe
„Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

n.B. Lambrusco
n.B. Zwiebel
n.B. Parmesankäse
n.B. Butter
n.B. Rohschinken

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Eine Pfanne mit nativem Olivenöl extra und gehackter Zwiebel vorbereiten. Wenn die Zwiebel gebräunt ist, den Reis hinzufügen. Den Reis rösten, wenn er heiß ist, den Lambrusco dazugeben und ablöschen. Den Wein verdampfen lassen, mit der Brühe aufgießen und den Risotto kochen. Wenn der Reis fast gar ist, die Sauce aus rotem Radicchio dazugeben und weiterkochen. Butter und Parmesankäse untermischen. Den Reis auf einem Teller anrichten und mit Balsamico-Essig und gebratenem Rohschinken garnieren.