RISOTTO MIT SAFRAN, SOLEGGIATI-TOMATEN UND LAKRITZ



Menù-Zutaten

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
12 spicchi Soleggiati - TX1
30 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
480 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Zutaten

25 g Lakritzpulver
30 g Schalotte
50 g Butter
80 ml Weißwein

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In der Zwischenzeit die gehackte Schalotte in einem Topf mit der Butter anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten, mit dem Weißwein aufgießen und diesen verdampfen lassen, dann die Pulverzubereitung mit Safran hinzufügen. Weiter kochen lassen und dabei nach und nach die Brühe einrühren. Wenn das Risotto gar ist, die Grancrema mit Parmesan und einen Teelöffel des Öls der Soleggiati-Tomaten einrühren. Das Risotto auf die Teller verteilen und mit Lakritzpulver bestreuen. Mit zwei Scheiben Soleggiati-Tomaten garnieren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)