RISOTTO MIT SAFRAN, SPARGEL UND PECORINO-KÄSE



Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
400 gr Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
40 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
500 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q,b, Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

100 g Butter
80 g Parmesankäse
60 ml Weißwein
60 g Zwiebel

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit Brühegranulat "Grancuoco" nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit 40 g Butter anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Jetzt weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Safranzubereitung und die Gransalsa mit Spargelspitzen zugeben. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen und die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto auf den Tellern verteilen und mit der Grancrema mit Pecorino beträufeln.

© 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)