

RISOTTO MIT SPARGEL, BAUCHSPECK UND SAFRAN



Menù-Zutaten

40 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
480 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
500 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

250 g Bauchspeck
60 ml Weißwein
n.B. Butter
n.B. Parmesankäse
30 g Zwiebel
n.B. Frische Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Dosierungen und Anweisungen auf der Packung zubereiten. Die gehackte Zwiebel in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis hinzufügen und rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Fünf Minuten vor dem Herausnehmen vom Herd die Spargelsauce, den gewürfelten Speck und den Safran hinzugeben. Nach dem Kochen den Reis mit Butter und geriebenem Parmesankäse cremig rühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Use pancetta with written on the label : "Gluten Free"