

## RISOTTO MIT SPARGEL, CULATELLO-SCHINKEN UND STEINPILZEN



### Menù-Zutaten

350 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107  
450 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
80 g Funghi porcini preparati (vorbehandelte Steinpilze) - GC1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

n.B. Geriebener Parmesankäse  
80 g Culatello-Schinken  
30 g Schalotte  
25 g Butter  
n.B. Weißwein

Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schalotte hacken und mit etwas nativem Olivenöl extra in einer Kasserolle anbraten. Den Reis hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Mit etwas Brühe, die mit dem Menù-Produkt "Superbrodo Casamia" gewonnen wurde, weiterkochen. Fünf Minuten bevor der Reis gar ist, die Gransalsa mit Spargelspitzen, den in kleine Würfel geschnittenen Culatello und die Steinpilze hinzufügen. Wenn der Risotto fertig ist, ein Stückchen Butter und eine Handvoll geriebenen Parmesan unterrühren.