

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.