

## RISOTTO MIT SPARGEL, TALEGGIO-KÄSE UND KNUSPRIGEM GUANCIALE-SPECK



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. Den geräucherten durchgewachsenen Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Die gehackte Zwiebel in einer Kasserolle mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nun weiter kochen und geben nach und nach die vorbereitete Brühe hinzugeben. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Spargelspitzen und den Taleggio-Käse in Stücken hinzugeben. Wenn der Reis gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse einrühren. Mit den knusprigen Speckscheiben garnieren und servieren.

### Menù-Zutaten

- 120 g. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchgewachsener Speck, gegart) - 2T9
- 20 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- 400 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
- 500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
- q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

- 40 g Zwiebel
- 40 g Butter
- 60 g Parmesankäse
- 50 ml Weißwein
- 200 g Taleggio-Käse