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



Menù-Zutaten

120 g. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener 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

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. Den geräucherten durchwachsenen 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)