

RISOTTO MIT STEINPILZEN UND SPECK



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Mit dem Produkt von Menù und nach den Mengenangaben und den Anweisungen auf der Packung eine Brühe zubereiten. Die gehackten Schalotten in nativem Olivenöl Extra anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Während des Kochens nach und nach die Brühe dazugeben. Fünf Minuten vor dem Ende der Garzeit die Steinpilze dazugeben. Am Ende des Garvorgangs den Reis vom Herd nehmen, Butter und geriebenen Parmesan zugeben und gut durchrühren.

Mit in Butter gebratenen Speckstreifen und Porree anrichten.

Menù-Zutaten

360 gr Èporcino (Steinpilze) - GX1
500 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

180 g Speck
Butter
Porree
Thymian
Parmesankäse
Weißwein