RISOTTO MIT STEINPILZEN UND SPECK



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

Chef: Leonardo Pellacani

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)