RISOTTO MIT WURST UND PILZEN



Menù-Zutaten

300 g. Èboscomix - GT1
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Knoblauch
n.B. Schalotte
n.B. Zwiebel
n.B. Weißwein
n.B. Parmesankäse
n.B. Butter
250 g Italienische Wurst*

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit Brühegranulat "Grancuoco" nach den Dosierungen und Anweisungen auf der Packung zubereiten. In der Zwischenzeit etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte anbraten. Die geschälte Wurst hinzufügen und anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Gleichzeitig die Pilze abtropfen lassen und in einer Pfanne mit nativem Olivenöl extra, gehackter Petersilie und Knoblauch anbraten, dann zur Wurst geben. In einer Kasserolle die fein gehackte Zwiebel in nativem Olivenöl extra anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, dann mit Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe hinzugeben. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Wurst und die Pilze hinzufügen und vorsichtig unter das Risotto mischen. Wenn das Risotto gar ist, vom Herd nehmen und die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren.

*Verwenden Sie Wurst, die auf dem Etikett als „glutenfrei“ gekennzeichnet ist.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.
Preparare il brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in un tegame scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi imbiondire lo scalogno tritato; inserire la salsiccia sgranata e rosolarla, poi sfumare con vino bianco. Contemporaneamente scolare i funghi dal loro liquido di governo e saltarli in padella con olio extra vergine, prezzemolo e aglio tritati; unirli di seguito alla salsiccia. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata fine in olio extra vergine; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine incorporare la salsiccia e i funghi amalgamandoli con cura al risotto. A cottura ultimata togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano grattugiato.

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)