RISOTTO MIT ZUCCHINI UND GARNELEN



Menù-Zutaten

240 gr Èmazzancolle - MJ1
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Gran Brodo - BD1X

Zutaten

nach Belieben Zwiebeln
500 g frische Zucchini
nach Belieben Knoblauch
nach Belieben Petersilie
nach Belieben Weißwein
nach Belieben Schnittlauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Mit dem Produkt von Menù und nach den Anweisungen und den Mengenangaben auf der Packung eine Brühe zubereiten. Die gehackte Zwiebel zusammen mit dem Öl in einen Topf andünsten. Den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, anschließend mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Den Garvorgang fortsetzen und nach und nach die zubereitete Brühe zugeben. In der Zwischenzeit die Zucchini würfelig schneiden und mit Knoblauch und Petersilie dünsten. Fünf Minuten vor Garende die Zucchini und Garnelen zum Reis geben. Wenn der Reis gar ist, den Topf vom Feuer nehmen, den Reis auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)