RISOTTO MIT ZUCCHINI UND SPECK



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

500 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

60 g Zwiebel
50 ml Weißwein
80 g Parmesankäse
100 g Butter
150 g Speck

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den auf der Packung angegebenen Methoden und Dosierungen zubereiten. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit 40 g Butter anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Jetzt weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Zucchini und den in Streifen geschnittenen Speck hinzugeben. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen, die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Speck, der als glutenfrei gekennzeichnet ist.

© 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)