

## RISOTTO MIT ZUCCHINI UND SPECK



**Chef:** Diego Ponzoni

### 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-Zutaten

500 g. Gransalsa di zucchini (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