RISOTTO MIT ZWIEBELFONDUE UND GRUBENKÄSE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

20 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
400 g. Zuppa di Cipolle (Zwiebelsuppe) - ZD1X
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
60 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

300 g Frische Erbsen
70 g Parmesankäse
50 ml Weißwein
30 g Zwiebel

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In der Zwischenzeit die Erbsen ein paar Minuten in kochendem Wasser blanchieren. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Weiter kochen und dabei nach und nach die zuvor zubereitete kochende Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen und die Zwiebelsuppe hinzugeben. Wenn das Risotto gar ist, den geriebenen Parmesan unterrühren und das Risotto auf eine Servierplatte geben. Mit der Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano bestreuen und servieren.

© 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)