RISOTTO NACH FISCHERINNENART

Menù-Zutaten

500 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

550 g. Èmaremix - MZ1

n.B. Buon brodo (vegetale) (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B, Schalotten

n.B, Petersilie

n.B, Kirschtomaten

n.B. Weißwein

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Mit dem Produkt von Menù und nach den Anweisungen und Mengenangaben auf der Packung eine Brühe zubereiten. Die gehackten Schalotten in einem Topf im nativen Olivenöl extra 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 Brühe zugeben. Fünf Minuten vor dem Ende der Gardauer Èsugodimare dazugeben. Das Risotto auf dem Teller anrichten und etwas Öl und gehackte Petersilie dazugeben. Die Tomaten mit etwas Öl pürieren und den Teller damit verzieren, ein paar Tropfen Petersilie, die mit Öl püriert wurde, dazugeben.

© 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)