RISOTTO NACH JÄGERART



Menù-Zutaten

420 g Èboscomix - GT1
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Superbrodo manzo „Casamia" (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia") - BA1

Zutaten

Butter
Parmesankäse
Zwiebeln
Petersilie
Speck

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 nativen Olivenöl Extra 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 Brühe zugeben.
Fünf Minuten vor dem Ende der Gardauer die Hälfte der abgegossenen Pilze dazugeben, die zweite Hälfte pürieren und ebenfalls dazugeben.
Am Ende des Garvorgangs den Reis vom Herd nehmen, Butter und geriebenen Parmesan zugeben und gut durchrühren.
Die flüssige Fonduta-Käsesauce darübergeben und mit Speckstreifen garnieren.

© 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)