RISOTTO NACH MAILÄNDER ART



Menù-Zutaten

120 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
30 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
600 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

60 ml Weißwein
n.B. Butter
n.B. Geriebener Parmesankäse
40 g Schalotte

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem "Superbrodo Casamia" zubereiten. In einem Topf die Schalotte mit etwas nativem Olivenöl extra und einem Stück Butter anbraten, dann den Reis hinzufügen und rösten lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Nun mit dem Kochen beginnen und dabei nach und nach die Brühe zugießen. Nach der Hälfte der Garzeit das Safranpulver hinzugeben, um dem Risotto die klassische gelbe Farbe zu verleihen, die typisch für Risotto nach Mailänder Art ist. Den Risotto bissfest kochen, vom Herd nehmen, einige Esslöffel Grancrema mit Parmesan und ein Stück Butter hinzufügen und vorsichtig umrühren. Den Risotto heiß mit geriebenem Parmesankäse 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)