ROTKOHL-RISOTTO UND PECORINO-FONDUE



Menù-Zutaten

400 g. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
q.b. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252
q.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

6 Scheiben Rohschinken
60 g Parmesankäse
60 g Butter
n.B. Weißwein
n.B. Zwiebel

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zwiebel in Butter anbraten, den Reis der Sorte Carnaroli dazugeben, rösten und mit Weißwein ablöschen, bis zur Verdunstung. Mit der zuvor zubereiteten kochenden Brühe zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Schinken im Ofen rösten. Zwei bis drei Minuten vor Ende der Garzeit den Rotkohl dazugeben. Fertig kochen. Den Herd ausschalten und die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto mit Rosenblättern, Grancrema mit pecorino und geröstetem Schinken garniert servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

© 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)