SCHWARZES TINTENFISCHRISOTTO



Menù-Zutaten

240 g Ènerodiseppia - WBQX

500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. gemischte Sprossen

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

n.B. Weisswein

25 g Zwiebel

330 g Tintenfischwürfel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir braten die gehackte weiße Zwiebel in einem Kochtopf mit ein wenig Öl an. Die Zwiebel ist angebraten und wir können den Reis dazugeben, um ihn anzurösten. Wenn der Reis die optimale Temperatur erreicht hat, löschen wir ihn mit dem Wein ab. Der Wein ist verdampft und wir geben die Brühe, die wir aus der Flüssigkeit des Tintenfischs zubereitet haben, dazu. Wir geben énerodiseppia dazu und lassen den Reis garen. Hervorragend in Kombination mit Seppia Menù (Tintenfisch Menù) zur Verfeinerung von Vorspeisen, Pasta- und Hauptgerichten. Während des Garvorgangs geben wir weitere Brühe dazu...der Reis ist nun fast fertig gegart, also geben wir den Tintenfisch dazu. Ideal für Risottos, Tagliolini (schmale Eierbandnudeln) und Pastagerichte. Unter Rühren geben wir weitere Brühe dazu. Nun ist der Reis gegart, wir schalten den Herd aus, aromatisieren mit ein wenig Knoblauchöl und gehackter Petersilie und rühren um... Wir setzen den Reisformer in die Tellermitte, füllen ihn mit dem fertig gegarten Reis, entfernen den Reisformer und garnieren den Reis mit ein paar Sprossen, Das Gericht ist fertig!

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)