

## STEINPILZ-RISOTTO



### Menù-Zutaten

350 g. Funghi porcini preparati (vorbehandelte Steinpilze) - GC1  
500 g. Riso Vialone nano (Reis der Sorte Vialone Nano) - RT1  
90 g. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

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

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe vorbereiten und die gehackte Schalotte in einer Kasserolle mit einem Stück Butter und etwas nativem Olivenöl extra anbraten; den Reis hinzufügen und anrösten, dann mit einem Glas Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nach und nach die vorbereitete Brühe hinzugeben und nach der Hälfte der Kochzeit die vorbereiteten Steinpilze, die gut abgetropft sind, hinzufügen. Den Reis unter ständigem Rühren zu Ende garen; gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Mit Butter, Parmesankäse und einem Löffel Käsecreme verfeinern. Heiß servieren, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit einem ganzen Petersilienblatt garnieren.