STEINPILZ-RISOTTO



Chef: Monica Copetti

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

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.

© 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)