

STEINPILZRISOTTO MIT ÈCACIOEPEPE KÄSE-PFEFFER-SAUCE



Chef: Leonardo Pellaconi

Menù-Zutaten

30 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
 30 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
 70 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
 80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
 q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

10 g Schalotte
 20 g Weißwein
 Brühe
 Butter
 Parmigiano Reggiano
 Petersilie
 Rosa Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne etwas Öl und einige gehackte Schalotten anbraten.
 Den Reis hinzufügen und rösten
 Wenn der Reis geröstet und heiß ist, einen Schuss Weißwein hinzufügen verdampfen lassen.
 Zu Beginn des Kochvorgangs mit kochender Brühe aufgießen.
 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Steinpilze hinzufügen
 Sobald das Kochen beendet ist, geht es ans Cremen
 Die Butter hinzufügen, den geriebenen Parmigiano Reggiano und etwas gehackte Petersilie.
 In die Mitte den Teigausstecher legen den Reis hinzufügen
 den Teigausstecher entfernen
 die knusprige Schweinswange hinzufügen
 und zuletzt Ècacioepepe Mit rosa Pfeffer abschließen.