STEINPILZRISOTTO MIT ÈCACIOEPEPE KÄSE-PFEFFER-SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

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.

© 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)