TINTENFISCHRISOTTO



Menù-Zutaten

10 g Èmazzancolle - MJ1
180 g Ènerodiseppia - WBQX
250 g Èseppiafette - WD1X
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
nach Belieben Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Schnittlauch
nach Belieben Petersilie
nach Belieben Weißwein
nach Belieben Schalotten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Aus Menù Fischfond eine Fischbrühe zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotten in wenig nativem Olivenöl anbraten und den Reis darin rösten.
Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, danach den Reis durch schrittweise Zugabe von Fischbrühe und der Tinte garen. Erst gegen Ende der Garzeit den Tintenfisch dazugeben. Auf Tellern anrichten, mit drei Garnelen, gehackter Petersilie und einem Schnittlauchhalm garnieren.

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)