

## TRÜFFELRISOTTO AUF SAFRANSAUCE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Mit dem Produkt von Menù und nach den Mengenangaben und den Anweisungen auf der Packung eine Brühe zubereiten. Gehackte Zwiebel zusammen mit ein wenig nativem Olivenöl extra in einen Topf andünsten. Den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, anschließend mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Während des Garvorgangs nach und nach die zubereitete Brühe zugeben. Die Sauce vorbereiten und dazu die Pulverzubereitung mit Safran in der heißen „Grancrema“ mit Pecorino-Käse auflösen. Sobald das Risotto gar ist, Trüffelbutter und den geriebenen Parmesankäse untermengen. Die Safransauce auf einen Teller gießen und das Risotto daraufsetzen. Mit Petersilie, Trüffelcarpaccio und etwas Trüffelöl garnieren.

### Menù-Zutaten

20 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate (Zubereitung auf Basis geklärter Butter und Sommer-Trüffel) - PT9  
80 g Riso Carnaroli - RK1  
Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69  
Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d'oliva (Natives Olivenöl extra mit Trüffelaroma) - K10X  
Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1  
Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1  
Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

### Zutaten

Weisswein  
Petersilie  
Zwiebeln  
Parmesankäse