TRÜFFELRISOTTO AUF SAFRANSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)