WEINBRAND-RISOTTO MIT PESTO UND SCAMORZA



Menù-Zutaten

300 gr Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
500 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
50 g Pesto alla genovese - C3H
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

50 g Weinbrand
40 g Butter
50 g Zwiebel

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung zubereiten. In einem Topf die gehackte Zwiebel mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten lassen. Mit dem Weinbrand ablöschen und verdampfen lassen, dann mit der vorbereiteten Brühe nach und nach aufgießen. Zwei Minuten vor dem Herausnehmen vom Herd den restlichen Weinbrand, das Pesto, den Grancrema Scamorza-Käse und die Butter hinzugeben. Das Risotto zu Ende kochen und servieren.

© 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)