

## ZUCCHINI-SAFRAN-RISOTTO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen zwei Minuten lang in kaltem Wasser einweichen; dann die Brühe mit dem Brühegranulat "Grancuoco" von Menù zubereiten. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit etwas Olivenöl anbraten, dann den Reis hinzufügen und anrösten; mit Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Nun mit der Brühe aufgießen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Zucchini, die Garnelen und den Safran hinzufügen. Zum Schluss das Risotto mit Butter und geriebenem Parmesan bestreichen, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

### Menù-Zutaten

- 200 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
- 20 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
- 22 g Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
- 450 g Gransalsa di zucchini (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
- 450 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

- n.B. Petersilie
- 50 g Butter
- 50 g Weißwein