ZUCCHINI-SAFRAN-RISOTTO



Chef: Leonardo Pellacani

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 zucchine (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

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