

CUCINA D'ORO RISOTTO



CUCINA D'ORO RISOTTO

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 3 EL OLIVENÖL CLASSICO
- 2 EL Butter
- 150 g Risotto-Reis
- 50 ml Weißwein
- 200 g Erbsen
- ca. 1 EL CUCINA D'ORO
- 125 g Stremellachs

ZUBEREITUNG:

Die Gemüsebrühe erhitzen. Die fein gewürfelte Zwiebel und die Knoblauchzehe in OLIVENÖL CLASSICO und der Butter glasig andünsten. Den Risotto und das CUCINA D'ORO dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt immer wieder unter Rühren bei mittlerer Hitze so viel Gemüsebrühe hinzufügen, dass der Risotto mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die Erbsen und den geriebenen Parmesan unterheben. Den Stremellachs in kleine Stücke zupfen und kalt darüber geben.

BUON APPETTITO!

Mehr Informationen zu unseren Produkten
gibt es auf: www.PATRIZIA.de

