

TRÜFFEL RISOTTO (MENGE FÜR 2-3 PORTIONEN)

CHF 6.00 ~~**CHF 11.00**~~ **inkl. MwSt.**

Riseria Ferron

Inhalt: 300 g
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Reis

SKU: I340200.100-1-1-1
Kategorien: Delikatessen, Italien, Pasta / Reis, Reis, Riseria Ferron, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Keine Zeit und Lust aufwändig zu kochen? Mit dieser Risotto-Fertigmischung gelingt Ihnen ein Risotto der Spitzenklasse! Hochwertige Zutaten, ehrliche Produkte auf hohem Niveau. Grundlage ist der Riso Carnaroli, Gemüse-Brühe ohne Geschmacksverstärker, Zwiebeln, Steinpilze und schwarzer Trüffel (Sommer Trüffel).

Der Carnaroli ist ein großkörniger Reis der Kategorie Superfino und ist der ideale Reis zur Zubereitung von cremigen Rissotti, die noch al dente bleiben sollen.
Der Reis von Gabriele Ferron nimmt die Flüssigkeit perfekt auf und bleibt trotzdem schön al dente.

Anbaugebiet Carnaroli: Po-Ebene, Veroneser Tiefebene “Basso Veronese”

Zubereitung:
1. Ein Teelöffel Olivenöl und den gesamten Inhalt der Fertig-Risotto-Mischung in eine Pfanne geben. Reismischung auf mittlerer Hitze erhitzen, d.h. den Reis an-toasten.
2. Eine halbe Tasse oder 120ml Weisswein oder Wasser hinzugeben und umrühren.
3. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, 750ml heisses Wasser hinzugeben und umrühren.
4. Hitze reduzieren und Deckel auf die Pfanne. Zugedeckt köcheln lassen, hin und wieder umrühren.
5. Sobald die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist, mit etwas Olivenöl, Butter und Parmesan abschmecken.

Zutaten: Riso Carnaroli 93%, Gemüse-Boullion (Salz, Getrockneter Gemüsebrühe Extrakt, Reismehl, getrocknetes Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Lauch) Kräuter und Gewürze), Steinpilze getrocknet, Zwiebeln, Sommer Trüffel (Tuber Aestivum) 0.3%, Kräuter, Aroma

Gluten frei, vegetarisch