



Rezept

Risotto Milanese (Rezept Beilage für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 300g Riso Carnaroli
- ◆ 5dl Bouillon
- ◆ 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- ◆ 80ml Aceto Balsamico Bianco
- ◆ 80g Parmesan
- ◆ 1 Päckchen Safranfäden
- ◆ Salz / Pfeffer



Zubereitung

Öl in der Pfanne heiss werden lassen. Fein gehackte Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, Reis begeben und kurz glasig dünsten. Mit dem Aceto Balsamico ablöschen. Die Bouillon und den Safran begeben und gut verrühren. Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und das ganze auf kleiner Stufe ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollkommen aufgenommen wurde. Den Parmesan daruntermischen und nach Geschmack würzen.

buon appetito

www.viaitalia.ch

Via Italia, Italienische Spezialitäten
Hauptstrasse 66D / 4552 Derendingen
+41 32 682 39 52 / info@viaitalia.ch