

BÄRLAUCH-RISOTTO MIT MASCARPONE

ZUTATEN\ INGREDIENTI

370 g Reis (Carnaroli)	500 ml Brühe
1 Stückchen Butter	20 g Parmesan
1 + ½ Schalotte	20 g Mascarpone
15 Bärlauch-Blätter	½ TL Salz
½ Glas Weißwein	

ZUBEREITUNG\ PREPARAZIONE

Die Schalotte 5 Minuten lang mit etwas Olivenöl andünsten. Dann den Reis hinzufügen, 3 Minuten bräunen und Weißwein dazugeben.

Sobald der Wein verdunstet ist, Brühe nach und nach dazugeben und 15 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Hälfte des Bärlauches in Streifen schneiden und beiseitelegen.

Den Rest der Bärlauch-Blätter mit etwas Wasser mixen.

Wenn der Reis gar ist, den gemixten Bärlauch dazugeben, und bei schwacher Hitze mit Butter, Parmesankäse und Mascarpone verrühren. Bei Bedarf eine Prise Salz hinzufügen.

Mit den Bärlauch-Streifen verzieren und servieren.

RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO MANTECATO AL MASCARPONE

370 g Riso Carnaroli	500 ml brodo vegetale
1 noce di burro	20 g parmigiano
1 + ½ scalogno	20 g mascarpone
15 foglie di aglio orsino	½ cucchiaino di sale
½ bicchiere di vino bianco	

Rosolare lo scalogno per 5 minuti con un po' di olio d'oliva. Poi aggiungere il riso rosolandolo per 3 minuti e bagnare con il vino bianco.

Una volta evaporato il vino versare poco alla volta il brodo vegetale e cuocere per 15 minuti.

Nel frattempo tagliare metà dell'aglio orsino a striscioline e metterlo da parte.

Frullare il resto delle foglie di aglio orsino con poca acqua.

Quando il riso è cotto aggiungere l'aglio orsino frullato e mantecare il riso a fuoco lento con burro, parmigiano e mascarpone.

Se necessario, aggiungere un pizzico di sale.

Decorare con le striscioline di aglio orsino e servire.



MITTELMEDIO



45'



4 Personen



Goldener Adler

Tel. +39 0471 881 065
www.goldeneradler.net



Sahli Hicham

