

Giorgias ,Risotto di Roseto‘

Risotto mit getr. Tomaten und Steinpilzen

In Zutatenmischung enthalten:

200 g Risotto-Reis
40 g getrocknete Tomaten
10 g Pinienkerne
20 g getrocknete Steinpilze
1 EL Rosmarin

Bitte noch hinzufügen:

ca. 1 1/4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
etwas Weißwein (je nach Belieben)
ca. 100 g ital. Hartkäse
1 kleine Zwiebel
Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein hacken und in einem großen Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Die Zutatenmischung hinzugeben, verrühren und glasig dünsten. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Ständig rühren bis der Wein aufgesogen ist. Dann etwa 125 ml Brühe dazu geben und geduldig weiter rühren bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den ital. Hartkäse unterrühren. Das Risotto sollte eine sämige Konsistenz haben und der Reis bissfest sein.

Gutes Gelingen!