

Risotto alla piemontese

Viani



Risotto mit Castelmagno- Käse und Haselnüssen

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

100 g Castelmagno	1 Schalotte
320 g Risottoreis	1 Knoblauch
100 g Haselnüsse	50 ml Weißwein
20 g Sahnebutter	780 ml Gemüsebrühe
Majoran	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gehackte Schalotte, Knoblauch und Risottoreis in etwas Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und löffelweise Brühe einrühren. Ca. 18 Minuten köcheln lassen, dabei stetig rühren. Haselnüsse anrösten und grob hacken. Die Hälfte der Haselnüsse, Majoranblätter, Butter und geriebenen Castelmagno unter das Risotto heben, mit Pfeffer würzen und 3 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Mit Majoran und Haselnüssen garnieren.



RISO CARNAROLI



HASELNÜSSE



CASTELMAGNO DI
MONTAGNA DOP



BURRO SORESINA