

Risotto al tartufo

Viani



Risotto mit Weißwein und Trüffeln

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300 g Risotto mit Trüffeln	50 ml Weißwein
25 g Trüffelbutter	780 ml Gemüsebrühe
25 g Parmesan	Olivenöl
1 Schalotte	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch sowie Schalotte fein hacken und zusammen mit dem Risottoreis in Olivenöl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe aufkochen, nach und nach unter den Risottoreis geben und unter ständigem Rühren 18 Minuten köcheln lassen.

Anschließend Trüffelbutter und geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem servieren 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Tipp: Dazu passt ein leichter Blattsalat.



RISOTTO MIT
TRÜFFELN



BURRO
AL TARTUFO



PARMIGIANO REGGIANO
DELLE VACCHE ROSSE