



Hauptgang

Risotto Tiziano

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

- 400 gr Schinkenwürfel
- 1 Peperoncini
- 1 Peperoni (rot)
- 2 EL Olivenöl (kalt gepresst)
- 1 Dose Pelati (800 gr)
- 2,5 dl Weisswein
- 4 dl Wasser
- 3 frische Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 375 gr Risotto-Reis
- 100 gr geriebener Sbrinz
- Aromat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Peperoncini, Peperoni

In Streifen schneiden.

In Pfanne das Olivenöl erhitzen und die in Streifen geschnittenen Peperoncini und Peperoni mitsamt den Schinkenwürfeln kurz dünsten und braten.

Tomaten, Weisswein, Wasser und oder frische Kräuter gehackt sowie Knoblauch, Reis

Hinzufügen. Aufkochen und Reis beifügen und sanft kochen bis der Risotto gar, jedoch noch schön feucht ist.

Käse

Käse untermischen und servieren.