



Zitronen-risotto mit creme des Gallo essigs aus D.O.-Madeira wein



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



zu schmecken Creme des
Gallo Vinho D.O. Madeira



100ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Clássico

- 160g arborio-reis
- 1 zitrone
- 1 orange
- 50g zwiebeln, gewürfelt
- 10g knoblauch, gewürfelt
- 100ml weißwein
- 1L gemüsebrühe
- 50g parmesan, gerieben
- 20g butter

Modo de preparação

1

Die Zitrone schälen und die Schale abreiben.

2

Den Käse auf dem Backpapier verteilen und eine runde Form bilden. Im vorgeheizten Ofen goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

3

Den Knoblauch, den Safran und die Zwiebeln in Gallo Klassik Natives Olivenöl Extra schmoren lassen. Den Reis hinzufügen und eine Zeit lang anbraten. Den Weißwein hinzufügen und den Alkohol verdunsten lassen. Die Gemüsebrühe dazugeben und kochen lassen. Ab und zu umrühren, bis der Reis cremig wird. Mit den Gewürzen abschmecken und die Zitronenschale hinzufügen. Die Herdplatte ausschalten und die Butter sowie den Rest der Zitronenschale hinzugeben.

4

Servieren Sie das Gericht mit knusprigem Parmesan und der Creme des Gallo Essigs aus D.O.-Madeirawein.

5

6

7

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira
Vinagre



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide