



RISOTTO FELICE CON RADICCHIO - RISOTTO MIT RADICCHIO

CHF 5.00 inkl. MwSt.

Riseria Ferron

Inhalt: 170 g
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Reis



SKU: I340100.100-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Ferron](#), [Italien](#), [Pasta / Reis](#), [Reis](#), [Veneto](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der ideale Risotto für 2 Personen. Diese Reisportion ist ideal für alle, für die es schnell gehen muss. Durch die sehr hochwertigen, aber auch einfachen Zutaten gelingt dieser Risotto im Handumdrehen. Gesunder Fastfood wenn es einmal schnell gehen muss, auch für Kochanfänger geeignet.

Zutaten: Vialone Nano Reis 94%, getrockneter, roter Radicchio 6 %

Zubereitung:

500ml heiße Brühe, ca. 50ml Weisswein zur heißen Brühe geben, Packungsinhalt mit etwas Olivenöl anrösten und das heiße Brühe-Weisswein Gemisch dazugeben. Deckel auf den Topf und auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Risotto umrühren, bei Bedarf mit etwas Brühe bis zur gewünschte Bissfestigkeit fertig kochen. Mit etwas Butter, Olivenöl und Parmesan abschmecken, guten Appetit.