

CAPRINO VERONESE

Risotto „Monte Baldo“ *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis
 20 Haselnüsse
 6 Nüsse
 1 Lauchstange
 Weißwein
 Gemüsebrühe
 Zimtpulver
 Baldrian
 Butter
 Parmesankäse
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung

Den Lauch mit allen Gewürzen anschwitzen. Den Reis in einem anderen Topf anrösten, das Gemüse hinzufügen und die Gemüsebrühe dazugießen. Nach der Hälfte der Garzeit den Weißwein dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend zwei der Nüsse und die Haselnüsse grob hacken und beimengen. Mit Butter und Parmesan vermischen und gut verrühren. Den Risotto auf dem Teller anrichten und mit einer Nuss garnieren.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Giuseppe Campagnari, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2007 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*