

PASTRENGO

Kürbisrisotto mit Bauchspeck und Rosmarin*

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Reis
- 1 Schalotte
- 300 g Kürbis geschält und entkernt
- extra-natives Olivenöl
- 1 Glas Weißwein
- Gemüsebrühe
- 150 g Bauchspeck
- frischer Rosmarin
- 80 g Butter
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Kürbis-creme herstellen indem man den in Stücke geschnittenen Kürbis dünstet und anschließend püriert.

In einer Pfanne die Schalottenzwiebel mit Öl andünsten und den gewürfelten Bauchspeck dazugeben. Der Rosmarin wird klein gehackt beigemengt. Den Reis darin anrösten, mit Weißwein ablöschen und 4 Minuten andünsten lassen. Die Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen und das Kürbispüree dazugegeben. Salzen, mit einem Deckel abdecken und 7 Minuten langsam kochen lassen. Anschließend unter ständigem Umrühren und Aufgießen der restlichen Brühe fertig garen. Nach vollendeter Garzeit mit Butter und Parmesan heftig schwenken, bis der Risotto cremig wird.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ mit Mariolina Scappini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi“ 2011 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

PASTRENGO

Kürbisrisotto mit Gorgonzola-Käse*

Zutaten für 4 Personen

550 g Reis

2 Schalotten

500 g Speisekürbis

Olivener Öl

Gemüsebrühe

50 g Gorgonzola

Muskatnuss

Parmesan

Salz und Pfeffer



Zubereitung

In einer Pfanne die klein gehackten Schalottenzwiebel mit Öl und dem gewürfelten Kürbis 10 Minuten andünsten; leicht salzen. Den Reis dazugeben und kurz mitrösten. Die Gemüsebrühe nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühre garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Gorgonzola-Käse in Stücke dazugeben und schmelzen lassen. Mit Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ mit Bruna De Agostini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

PASTRENGO

Glühwein mit Melissenduft*

Zutaten

1 Lt. Rotwein der Sorte Bardolino
 2 Zimtstangen
 200 g Zucker
 8 Stück Nelkengewürz
 1 Priesse Muskatnuss
 1 unbehandelte Zitrone
 1 unbehandelte Orange
 1 Apfel
 Melissen-Blätter



Zubereitung

Die Zitrone und die Orange schälen und die Schale klein schneiden. In einem nicht zu hohen Topf den Zucker mit den kleingeschnittenen Schalen schwach erhitzen und die Gewürze dazugeben. Den Wein dazugeben und langsam zum Kochen bringen; dabei ständig umrühren und 5 Minuten köcheln. Jetzt kann man den Alkohol des Weines abflammen indem man kurz eine Flamme über die Flüssigkeit hält. Die Flamme erlischt von selbst, sobald der Alkohol verdampft ist. Anschließend kann man die Melissen-Blätter kurz in den Wein tauchen und schließlich das Getränk durch einen kleinmaschigen Sieb gießen. Heiß servieren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ unter Anleitung der Köche Albino Monauni und Bruna De Agostini . Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Gran Brulè“ 2016 im Zuge der „Fiera del Bollito di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis

PASTRENGO

„Zuccafolk“ - Kuchen

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 2 Esslöffel Zucker
- ½ Glas Wasser
- 1 Priesse Salz

Zutaten für die Füllung

- 500 g gekochter Kürbis
- 4 Esslöffel Zucker
- 3 Eier
- 250 g Schlagsahne
- 1 Esslöffel Milch
- etwas Cognac
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Priesse Salz



Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten rasch vermischen und kurz kneten. In Folie einwickeln und in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den gedünsteten Kürbis durch ein Sieb treiben. Die Schlagsahne steif schlagen und in einer Schüssel Eier und Milch dazu mengen. Das Kürbispüree, den Zucker, die Gewürze und den Cognac hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Nun den Teig auswalzen und eine Tortenform damit auslegen. Die Kürbis-Masse darauf verteilen und im Ofen 40 Minuten bei 180 Grad backen.

