

RIVOLI V.SE

Risotto mit Seegeschmack und Maroni vom Baldo*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis
 1 Seesardine
 10 Maroni vom Monte Baldo
 ½ Lauchstange
 extra-natives Olivenöl
 1 Glas Weißwein
 Gemüsebrühe
 80 g Butter
 50 g Parmesan
 Salz und Pfeffer



Zubereitung

8 Maroni schälen und pürieren, die Sardelle filetieren und mit dem Messer zerkleinern. Den Reis in einem Topf rösten, den kleingeschnittenen Lauch dazugeben und ablöschen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Nach der halben Garzeit das Maronipüree und zum Schluss die Sardellenpaste dazugeben. Nach vollendeter Garzeit mit Butter und Parmesan heftig schwenken, bis der Risotto cremig wird. Die restlichen zwei Maroni zerbröseln und vor dem Servieren über den Reis streuen.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Rivoli“ von Sandro Cristini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2009 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

RIVOLI V.SE

Risotto Garibaldi *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

2 Zucchini

2 Möhren

1 Lauchstange

3 Garnelen oder Scampi pro Person

extra-natives Olivenöl

Gemüsebrühe

Butter

Parmesan

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Gemüse klein würfeln und mit wenig ÖL vorsichtig andünsten. Zwei von drei Garnelen pro Person vom Panzer befreien. Die Gemüsebrühe zubereiten und sobald sie bereit ist, die Krebspanzer und -Köpfe dazugeben und köcheln lassen.

Den Reis in einem Topf rösten, das gedünstete Gemüse und die Brühe dazugeben und zum Kochen bringen. Kurz vor Ende der Garzeit das in Stücke geschnittene Garnelen-Schwänze beimengen und in einem anderen Topf die ganzen Garnelen in kochendem Wasser abschrecken. Diese Garnele zur Dekoration des Tellers verwenden.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Rivoli“ mit Sandro Cristini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2010 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.