



LaSelva

AZIENDA BIOCAGRICOLA DAL 1180

Grünes Risotto mit Artischocken

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 300 g Risotto | Riso Carnaroli*
- 2 Gläser Gemüsefond | Brodo vegetale*
- 120 ml Weißwein | SELVABIANCO IGT*
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Natives Olivenöl extra AUSGEWOGEN | Olio extravergine d'oliva EQUILIBRATO*
- 1-2 EL Artischockencreme | Crema Carciofi*
- 100 g Artischocken in Lake | Carciofi al naturale*
- 250 g frischer junger Spinat
- 1 Handvoll junge Brennnesseln oder Mangold
- 50 g frisch geriebener mittelalter Pecorino
- 1 Messerspitze Safran
- Salz & Pfeffer

*aus dem LaSelva-Sortiment

RISOTTO ALLA PRIMAVERA

ZUBEREITUNG

- Schalotten und Knoblauch fein würfeln und mit Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen. Die Schalotten bei mittlerer Temperatur leicht anbräunen.
- Reis dazugeben, sanft anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Weißwein ablöschen, bis der Reis den Wein aufgenommen hat.
- 2/3 des heißen Fonds vorsichtig dazu gießen und weiter rühren.
- Nach ca. 12 Minuten Kochzeit die gewaschenen Kräuter zum Risotto geben, vorsichtig unterheben und die restliche Brühe dazu gießen.
- Weitere 3-4 Minuten auf sehr kleiner Flamme simmern lassen und zum Schluss Safran hinzufügen.
- Das perfekte Risotto ist cremig, der Reis jedoch noch al dente.
- Dann die Artischockenviertel zusammen mit der Artischockencreme, einem Spritzer Olivenöl und geriebenem Pecorino unterrühren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!