Rezept
Ricetta

Bergila®

100% VEGAN

GLUTEN FREE

Latschenkiefer - Risotto
Risotto al pino mugo

Copyright 2022 © www.bergila.com. All rights reserved.

SHOP ONLINE
www.bergila.com

Latschenkiefer - Risotto

Zutaten (4 Portionen):

- 40 g Margarine/Butter
- 50 g Schalotte, geschnitten
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Spinat (tiefgefroren)
- 50 g Latschenbutter
- 1 Tropfen ätherisches Latschenkieferöl
- Salz, Pfeffer

Latschenbutter: 1 Tropfen des ätherischen Latschenkieferöls mit 50 g Margarine/Butter vermischen. Sofort kaltstellen.
Risotto: Schalotten in Margarine/Butter andünsten, Reis dazugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Den heißen Fond nach und nach zugießen. Schon zu Beginn etwas salzen. Nach ca. der Hälfte der Garzeit den Spinat hinzugeben. Bissfest kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und je nach Belieben Teile der Latschenbutter unterrühren, bis der Risotto die gewünschte Intensität des Latschenaromas annimmt.

Risotto al pino mugo

Ingredienti (per 4 persone):

- 40 g di margarina/burro
- 50 g di scalogno tritato
- 300 g di riso per risotto
- 100 ml di vino bianco
- 500 ml di brodo vegetale
- 50 g di spinaci (surgelati)
- 50 g di burro al pino mugo
- 1 goccia di olio essenziale di pino mugo
- sale, pepe

Burro al pino mugo: Amalgamate 1 goccia di olio essenziale di pino mugo con 50 g di margarina/burro morbido e riponetelo immediatamente al fresco.
Risotto: Fate imbiondire lo scalogno nella margarina/nel burro, aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con il vino bianco. Aggiungete poco per volta il brodo caldo e un pizzico di sale. A metà cottura circa, aggiungete gli spinaci. Cuocete al dente e aggiustate di sale e pepe. Togliete dal fuoco il risotto ed aggiungete a piacere qualche noce di burro al pino mugo fino ad ottenere l'aroma di pino mugo dell'intensità desiderata.