

GRAN ROSSO

RISOTTO MIT TALEGGIO UND GRAN ROSSO

Zutaten für 4 Personen:

- 320g Carnaroli-Reis
- 500g Taleggio-Käse
- 1 kleines Glas Walcher Grappa
- ein Stück Butter
- Balsam Tyrolensis Gran Rosso
- Salz

Zubereitung:

Für die Zubereitung des Taleggio-Risottos mit Walcher Gran Rosso den Käse in Würfel schneiden und etwas Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Den Reis in eine andere Pfanne geben und kurz trocken anrösten. Den Reis mit Walcher Grappa ablöschen, umrühren und so viel kochendes Wasser hinzugeben bis der Reis vollständig bedeckt ist. Den Reis dann bei mäßiger Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf mit einem Deckel abdecken. Etwa 14 Minuten kochen lassen. Wenn der Reis gar, aber noch ein wenig bissfest ist, die Pfanne vom Herd nehmen und Butter und Käse hinzugeben, um ihn cremig zu machen. Gegebenenfalls nachsalzen. Den Taleggio-Risotto anschließend auf die Teller verteilen und mit einem Spritzer Walcher Gran Rosso servieren.



GRAN ROSSO

RISOTTO AL TALEGGIO AFFINATO CON GRAN ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 320g di riso carnaroli
- 500g di taleggio
- 1 bicchierino di grappa Walcher
- una noce di burro
- sale
- Balsam Tyrolensis Gran Rosso

Preparazione:

Iniziare la preparazione del risotto al taleggio con Gran Rosso Walcher tagliando il formaggio a cubetti e mettendo a bollire dell'acqua in una pentola. Mettete il riso in un'altra casseruola e farlo tostare a secco. Sfumare con la grappa, mescolare e aggiungere tanta acqua bollente quanta ne serve per coprire completamente il riso. Portare a cottura a fiamma moderata, mescolando di tanto in tanto e coprire con un coperchio se necessario. Lasciar cuocere per circa 14 minuti. Quando il riso è cotto, ma ancora al dente, togliere la pentola dal fuoco e unire burro e formaggio per farlo mantecare. Regolare il sale se necessario e quindi servire il risotto al taleggio nei piatti completandolo con un filo di Gran Rosso Walcher.

