

LAUCHRISOTTO MIT MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Zutaten für 4 Personen

- 1 dicker Lauch oder 2 kleine
- 200 g Reis
- 100 g Montasio fresco
- 50 g Montasio stagionato
- 4 dl Brühe
- 50 g Butter
- ½ Glas Weißwein

Descrizione:

Den gehackten Lauch in einer Kasserolle mit ein bisschen Butter und Olivenöl kurz dünsten. Den Reis begeben, rösten und mit ein bisschen Weißwein ablöschen. Sobald dieser verdunsten ist, alles gut kochen lassen mittels langsamer Beigabe der Brühe und unter ständigem Umrühren. Sobald alles gar ist, die Kasserolle vom Herd nehmen und Montasio fresco und stagionato begeben. Am Ende soll noch ein bisschen Butter eingemischt werden. Weitermischen, bis der Montasio vollkommen geschmolzen ist und der Risotto eine cremige Konsistenz aufweist.