

1605

**GIUSTI**  
MODENA

# RISOTTO MIT SAFRAN, STRACCIATELLA, ARTISCHOCKE

GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 5 GOLDMEDAILLEN



## ZUTATEN:

(für 4 Portionen)

- 320 g Carnaroli-Reis
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 100 g Parmigiano Reggiano
- Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Safran
- 100 g Stracciatella-Käse
- Artischocken in Öl
- Giusti Balsamico-Essig aus Modena



## ZUBEREITUNG:

- ☞ Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Reis rösten.
- ☞ Den Reis kochen und dabei nach und nach die Brühe hinzufügen.
- ☞ Wenn er gar ist, Safran, Salz, Pfeffer, Butter und Parmigiano Reggiano hinzufügen.
- ☞ Das Risotto mit dem Stracciatella-Käse, den Artischocken und dem Giusti-Balsamico-Essig servieren.