

Risotto mit Zincarlin und Birne

Rezept von Marialuce Valtolini, Valle di Muggio

Zutaten

- 240 g Reis Vialone Nano 
- 2 "formaggini alti" aus dem Muggiotal (oder 2 kleine frische Kuhmilchkäse)
- 80 g Zincarlin dala Vall da Mücc Käse 
- 2 reife Birnen
- Zucker
- 30 g Butter
- Öl
- Zwiebel
- Gemüse- oder Fleischbrühe* (je nach Vorliebe)
- 1 dl trockener Weißwein

Zubereitung

1. 10 g Butter in einem Topf erhitzen und die in Würfel geschnittenen Birnen unter Rühren dünsten. Ein paar Teelöffel Zucker hinzufügen und mit etwas Wasser oder einem Spritzer Gin Bisbino ablöschen. Sobald die Birnen goldbraun sind vom Herd nehmen.
2. Die feingeschnittenen Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen. Den Reis dazugeben und anbraten. Mit Weisswein ablöschen und etwas Brühe hinzufügen. Unter regelmässigem Umrühren die Brühe nach und nach dazugeben. Da der Zincarlin Käse bereits einen ziemlich intensiven Geschmack hat, beim Salzen etwas zurückhalten. Abschliessend die restliche Butter und den Käse Valle di Muggio für die mantecatura unterheben und ca. 2 Minuten ruhen lassen.
3. Beim anrichten Risotto mit Zincarlin dala Vall da Mücc Flocken und karamellisierten Birnen vollenden.

* Fleischbrühe (möglicherweise hausgemacht und entfettet)