Risottoabig von Angelina Costoglus

Mengen für 100 Personen

Am Risottoabend gibt es drei verschiedene Risottos. Ein normales, ein Pilzrisotto und ein Tomatenrisotto

1.0 Liter Olivenöl	erhitzen
20 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
20 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
8 kg Risottoreis	alles zusammen dünsten
15 Liter Wasser	in separater Pfanne kochen, immer wieder mit Bouillon ergänzen
300 g Bouillion	
2 kg Parmesan	
300 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern
2 kg Pilze	In einem drittel des gesamten Risottos mitdünsten
2 kg gehackte Tomaten	
300 g Tomatenpuree	gehackte Tomaten und Tomatenpuree in den zweiten drittel des gesamten Risottos geben dem letzten drittel des Risottos wird nichts hinzugefügt