

Risottoabig von Angelina Costoglus

Mengen für 18 Personen

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

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