



Guerino Coldesina

La riseria Testimonial und Chefkoch im Ristorante della Palazzina

Inspiration Reis

Feines aus dem Tessin



Reiseintopf Guerino

200 g "la riseria" Carnaroli Reis in 3 l Salzwasser
4 Kartoffelstücke
100 g grüne Bohnen
2 Möhrenstücke (beliebig)
1 weiße Rübe
1 Mangold (einschließlich der grüne Teil)
¼ Wirsingkohl
100 g Erbsen
100 g geriebener Käse
50 g Butter
3 Knoblauchzehen
6-8 Salbeiblättchen

Die grünen Bohnen und die Rübe (evt. die Möhren) für 10 Minuten kochen, die Kartoffeln und Reis zufügen, und nach weiteren 5 Minuten auch den Mangold, den Wirsing und die Erbsen. Abgießen, etwas Kochwasser behalten.

Eine Schicht der Mischung in eine Auflaufform legen, mit geriebenem Käse bestreuen und so weitermachen, bis etwa vier Schichten gebildet sind, jeweils auch eine Kelle Kochwasser zufügen.

Die Butter mit dem Knoblauch und die Salbeiblättchen in einer Pfanne bräunen und über den Reis gießen.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

