Risotto Pesto alla Genovese

Ingrediënten

10

- 750g risottorijst
- 125g boter
- 3 kleine uien gesnipperd
- 4 dl droge witte wijn
- 200g Bresc pesto alla Genovese
- 3 ltr groente- of kippenbouillon
- 500 gram pancetta of Prosciutto di Parma

Bereidingswijze

Rooster de pancetta in de oven op ongeveer 140 graden, op vetvrij bakpapier. Dit kan tussen 30 tot 60 minuten duren afhankelijk van de dikte van de plakjes.

Bereid een klassieke risotto met de ingrediënten zoals aangegeven. Voeg bij de laatste stap voor het serveren pas de Bresc Pesto alla Genovese toe.

Draai quenelles van de risotto, of serveer zoals gewenst op bord.

Voeg de krokantjes van de pancetta toe, en drapeer extra Bresc Pesto alla Genovese over het gerecht. Garneer af naar wens.

Gebruikte bresc producten

Bresc Pesto alla Genovese 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000