

**Preparato di spezie per risotto**  
per una variazione di risotti



**Risotto Pomodoro**

Preparato di spezie per risotto al pomodoro.

**Risotto Milanese**

Preparato di spezie per risotto allo zafferano.

**Risotto Funghi**

Preparato di spezie per risotto ai funghi porcini.

**Risotto**

Tempo di preparazione 5 minuti e cottura ca. 15 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

- 320 g riso per risotto
- 8 MO preparato di spezie per risotto OSWALD (80 g)
- 1.2 l acqua fredda (1200 ml)

**Preparazioni di base**

- Portare ad ebollizione in una pentola, 320 g di riso per risotto, 8 MO di preparato di spezie per risotto (80 g) e 1.2 l d'acqua fredda.
- Lasciar cuocere per ca. 15 minuti a fuoco basso, mescolando ti tanto in tanto.

**Consiglio:** Prima di servire, aggiungere al risotto un po' di formaggio.

**Consigli di raffinamento:**

Alla fine del tempo di cottura, raffinare i risotti con un po' di mascarpone.

Arricchire il Risotto Milanese con olio di tartufi ed il Risotto Funghi con funghi porcini freschi.



**Risotto alla maniera forestale**

Tempo di preparazione e cottura ca. 30 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

- 4 petto di pollo (a ca. 125 g)
- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- un po' miscela di condimento Rustica OSWALD
- 300 g champignons
- 320 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 2 dl vino bianco
- 1 l acqua
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Funghi OSWALD (80 g)
- 50 g mascarpone

**Preparazione**

- Tagliare il petto di pollo a strisce.
- Versare un po' d'olio in una pentola ed arrostitire bene le strisce di pollo, condire con Rustica, poi toglierle dalla padella.
- Tagliare i champignons a strisce e metterli nella pentola assieme al riso, stufare brevemente. Spegnerne con vino bianco e far addensare alla metà del liquido.
- Aggiungere l'acqua ed il preparato di spezie per Risotto Funghi, lasciar cuocere per 15 min.
- Aggiungere le strisce di pollo ed il mascarpone, lasciar riposare per 5 min. Disporre il tutto sui piatti.



**Risotto autunnale**

Tempo di preparazione e cottura ca. 40 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- 4 filetti di struzzo (a ca. 125 g)
- un po' miscela di condimento OSWALD
- 500 g cavolfiore
- 320 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 2 dl vino rosso
- 1 l acqua
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Funghi OSWALD (80 g)
- 1 MO miscela di condimento Peperino OSWALD (13 g)

**Preparazione**

- Versare un po' d'olio in una padella. Condire i filetti di struzzo con la miscela di condimento ed arrostitirli su ambo i lati, togliere dalla padella e metterli nel forno preriscaldato a 100°C.
- Pulire il cavolfiore e dimezzarlo, arrostitire leggermente nella pentola. Aggiungere il riso, spegnere con il vino rosso e far ispessire alla metà del liquido.
- Aggiungere l'acqua ed il preparato di spezie per Risotto Funghi, lasciar cuocere per ca. 15-20 min. Condire con miscela di condimento Peperino.
- Disporre sui piatti con i filetti di struzzo.


**0800-800 818**  
 GRATIS-TEL.-GRATUIT  

**+41 41 741 78 13**  
 FAX  

**WWW.OSWALD.CH**  
 ONLINE-SHOP

Oswald Prodotti Alimentari Srl.  
Hinterbergstrasse 30  
CH-6312 Steinhausen/Zug



## Risotto Pizzaiola

Tempo di preparazione e cottura ca. 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- 320 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 1 l acqua
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Pomodoro OSWALD (80 g)
- 2 MO miscela di condimento Agliata OSWALD (24 g)
- 4 zucchine piccole (300 g)
- 200 g prosciutto di Parma
- un po' origano fresco
- 300 g mozzarella

### Preparazione

- Mettere un po' d'olio in una pentola, aggiungere il riso e stufare leggermente, spegnere con acqua.
- Aggiungere il preparato di spezie per Risotto Pomodoro e la miscela di condimento Agliata e lasciar cuocere a fuoco lento per ca. 5 min.
- Nel frattempo lavare le zucchine e tagliarle a fette. Tagliare a strisce il prosciutto. Aggiungere il tutto al risotto e continuare la cottura per ulteriori 10 min.
- Lavare l'origano, togliere le foglie dal gambo ed aggiungere al risotto.
- Tagliare la mozzarella a cubi ed aggiungere al risotto, prima di toglierlo dal fuoco. Mescolare il tutto con cautela.



## Risotto ai frutti di mare

Tempo di preparazione e cottura ca. 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- 600 g frutti di mare già tagliati (per es. miscela di paella)
- 320 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 4 dl vino bianco
- 1 l acqua
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Pomodoro OSWALD (80 g)
- 2 MO miscela di condimento Napoli OSWALD (24 g)
- un po' prezzemolo a foglie grandi

### Preparazione

- Mettere un po' d'olio in una padella calda ed arrostiti leggermente i frutti di mare.
- Aggiungere il riso, spegnere con il vino bianco e lasciar addensare il liquido alla metà.
- Aggiungere l'acqua, il preparato di spezie per Risotto Pomodoro e la miscela di condimento Napoli, lasciar cuocere per 15 min.
- Alla fine mischiarsi sotto il risotto ed il prezzemolo sminuzzato grossolanamente, poi servire.



## Risotto alla menta

Tempo di preparazione e cottura ca. 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g gambi di sedano
- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- 280 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 1 l acqua
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Milanese OSWALD (80 g)
- 1 MO miscela di condimento pepe al limone OSWALD (14 g)
- 2 avocados
- 1 mazzo menta fresca
- 50 g mascarpone

### Preparazione

- Lavare il gambo di sedano e tagliarlo a cubi grandi 1 cm.
- Versare un po' d'olio in una pentola calda, arrostiti leggermente e poi spegnere con acqua.
- Aggiungere il preparato di spezie per Risotto Milanese e la miscela di condimento pepe al limone, lasciar cuocere a fuoco lento per ca. 15 min.
- Pelare gli avocados e tagliarli a cubi. Aggiungere al risotto il mascarpone e gli avocados.
- Lasciar riposare il risotto per ca. 2 min. Tagliare il resto dell'avocado in cubi e guarnire il risotto.



## Risotto verde

Tempo di preparazione e cottura ca. 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

- 600 g broccoli
- un po' olio d'oliva Valbelice OSWALD
- 320 g riso per risotto (per es. Carnaroli)
- 8 MO preparato di spezie per Risotto Milanese OSWALD (80 g)
- 2 MO miscela di condimento Primavera OSWALD (18 g)
- 30 g parmigiano grattugiato
- 1 l acqua

### Preparazione

- Lavare i broccoli e tagliarli a roselline.
- Versare un po' d'olio in una padella, aggiungere i broccoli ed il riso, stufare brevemente poi spegnere con acqua.
- Aggiungervi il preparato di spezie per Risotto Milanese e la miscela di condimento Primavera. Lasciar cuocere a fuoco lento (per ca. 15 min.).
- Alla fine mischiarsi sotto il parmigiano e lasciar riposare per ca. 2 min.