Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Riso al Salto – Gebratener Reis- Pfannkuchen

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Risotto
Pfannengerichte
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- Butter
- Reste von Risotto (z.B. Risotto alla Milanese)

Zubereitung:

Den kalten Reis in einer gut gebutterten beschichteten Bratpfanne erhitzen. Mit dem Rücken eines Löffels flach drücken (Höhe ca. 1 cm), dabei den Löffel wiederholt in Wasser tauchen. Erst von der einen, dann von der anderen Seite anbraten, zum Wenden einen Topfdeckel verwenden. Sehr heiß servieren.

Zeitaufwand: rund 10 bis 15 Minuten

Vegane Variante: Für die vegane Variante verwendet man anstelle von Butter Öl oder rein pflanzliche Margarine (und Risotto ohne Zutaten tierischer Herkunft).