

Risottoabig von Angelina Costoglus

Mengen für 90 Personen

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

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