



## De Francesco in Nürnberg:

### Pasta und Wein für „italienischen Urlaub zuhause!“

Genießen Sie jetzt in diesen dunklen Zeiten Ihr gemütliches Zuhause – verwöhnen Sie sich mit mediterranen Spezialitäten – und träumen Sie von Italien! Beim bekannten **Groß- und Einzelhändler De Francesco in Nürnberg** (Holzschuherstraße 28) können Sie durch die Gänge der Feinschmeckerhalle schlendern – schon das Ausschauen und Einkaufen ist hier ein Erlebnis, ein Genuss für alle Sinne. Seit über 50 Jahren begeistert De Francesco Feinschmecker und Italien-Fans in ganz Franken mit bester Qualität, kompetenter Beratung und fairen Preisen.

Die Köstlichkeiten, die zum großen Teil direkt vom Hersteller bezogen werden, sind: Weine, Spirituosen, Wurst- und Käsespezialitäten (Büffelmozzarella), Antipasti, Pasta (riesige Auswahl), Kaffee, Süßes (jetzt viele Sorten Panettone), Essig, Olivenöle und Präsentkörbe. Mario de Francesco: „Wir importieren viele italienische Produkte für die feine italienische Küche, vor allem bieten wir ein breites Sortiment italienischer Weine aus fast allen Regionen Italiens. Der ständige Austausch mit unseren Winzern ermöglicht es, unsere Kunden mit unserem Wissen und unserer Leidenschaft zu begeistern.“ Jetzt gibt es auch einen ganz neuen „De Francesco Weinkatalog 2020/2021“ mit dem Titel „Entdecken Sie Italiens Weinvielfalt“.



Die Feinschmeckerhalle von De Francesco ist gefüllt mit italienischen Köstlichkeiten – da gehört auch eine große Auswahl an Essig und Olivenöl dazu.



Leidenschaft für italienische Spezialitäten und Weine aus fast allen Regionen Italiens: Mario de Francesco und Michaela Dilling – hier vor köstlich süßen Panettone.

### Risotto mit Steinpilzen

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

400 Gramm Risottoreis, 1 Päckchen getrocknete Steinpilze ca. 15 Gramm, 1 Liter Brühe (z. B. Hühner, Rind, Gemüse), 80 Gramm Parmesan gerieben, 80 Gramm Butter, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Zwiebel fein gewürfelt, 200 ml Weißwein, Salz, Pfeffer.

**Zubereitung:** Die Steinpilze für ca. 15 Minuten in 250 ml lauwarmen Wasser einweichen, abgießen, das Wasser aber auffangen. Die Zwiebel in Olivenöl und der Hälfte der Butter glasig dünsten. Nach ein paar Minuten die Pilze ebenfalls hinzugeben und mitdünsten, zuletzt den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe und die Einweichflüssigkeit der Pilze hinzugeben. Nun muss man ca. 20 Minuten am Herd stehen und ständig rühren. Sobald die Flüssigkeit fast verkocht ist, mit Brühe nachgießen und immer weiter-rühren. Nach ca. 15 Minuten immer wieder probieren. Der Reis soll außen weich, aber innen noch körnig sein. Die Flüssigkeit sollte zum Schluss verkocht sein. Zuletzt den Parmesan und die restliche Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz durchziehen lassen.

Guten Appetit wünscht De Francesco!

Original Pasta aus Italien, die besten italienischen Nudeln, soweit das Auge reicht.

