

## CREMA DI RISO CON DORATI, DATTERINI GIALLI E PESTO DI SENAPE



### Menù-Zutaten

18 Datterini gialli interi in succo - XM1X  
180 g Riso Arborio - RA1  
30 ml Olio extravergine di oliva - EKC  
40 g Pesto di Senape - KK7  
70 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
90 g Dorati - TN1  
q.b. Buon brodo (vegetale) - BC1

### Zutaten

q.b. Finocchietto selvatico  
70 ml Prosecco  
40 g Scalogno tritato

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Per 6 persone

In una padella tostare il Riso con l'Olio extravergine di oliva e sfumare con il prosecco. Una volta evaporato il prosecco, aggiungere lo scalogno e il Brodo bollente. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema al Parmigiano Reggiano. Frullare il tutto in un mixer aggiungendo del Brodo, quindi filtrare il tutto in un colino. Se necessario aggiungere un altro pò di Brodo. Versare il composto a specchio sul piatto e decorare con Datterini gialli, pomodori Dorati, Pesto di Senape e finocchietto selvatico.