CROCCANTE DI RISO CON FUNGHI TARTUFATI E PORRO FRITTO



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

240 g Riso Vialone nano - RT1
300 g Solofungo Poker Natura - FVP
5 g Buon brodo vegetale - BC1X
60 g Crema con tartufo - E5H07
60 g Ècremaiformaggi - EFQX
q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Zutaten

60 g Burro
30 g Scalogno
90 g Vino bianco
q.b. Prezzemolo
90 g Parmigiano Reggiano
6 Uova
q.b. Pane grattugiato
q.b. Farina
q.b. Timo
q.b. Porro tagliato a julienne
30 g Germogli misti

Zubereitung

Per 6 persone
Preparare il brodo diluendo in mezzo litro d'acqua il Buon brodo Menù. Far appassire in una padella con un pò d'Olio extravergine di oliva lo scalogno tritato fine; aggiungere il Riso e tostarlo per un minuto, quindi sfumare con il vino bianco. Aggiungere un poco alla volta il Brodo, continuando la cottura del riso finché non risulterà al dente. Aggiustare di sale e pepe, quindi aggiungere il burro ed il Parmigiano Reggiano. Aiutandosi con un coppapasta, riempire uno stampino con il composto ottenuto e lasciarlo raffreddare in frigorifero. Dopo un paio d'ore toglierlo dal frigo ed impanarlo con farina, uovo e pangrattato. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°C. Nel frattempo, in una padella, scaldare un cucchiaio d'Olio, aggiungere il timo e i Funghi e farli rosolare a fuoco vivace. Aggiungere la Crema con tartufo, mescolare il tutto e spegnere il fuoco. Mettere il croccante di riso su un piatto da portata, posizionarvi sopra i Funghi al Tartufo, quindi guarnire con i germogli, il porro fritto a julienne e la Crema ai formaggi. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)