

## RISOTTO AI PEPERONI E GAMBERETTI



### Menù-Zutaten

350 g. Crema di peperoni rossi - KNOK  
500 g. Riso Vialone nano - RT1  
60 g. Gamberetti liofilizzati - MS9  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Zutaten

60 ml. Vino bianco  
q.b. Burro  
q.b. Parmigiano reggiano  
50 g. Cipolla  
q.b. Erba cipollina

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto. Nel frattempo preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un poco d'olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la crema di peperoni e i gamberetti reidratati. Quando il riso risulterà cotto mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Completare con fili di erba cipollina e servire.