

## RISOTTO AL BRANDY CON PESTO E SCAMORZA

---



### Menù-Zutaten

---

300 gr Grancrema di Scamorza affumicata - E91

500 gr Riso Carnaroli - RK1

50 g Pesto alla genovese - C3H

q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Zutaten

---

50 gr Brandy

40 gr Burro

50 gr Cipolla

**Chef:** Diego Ponzoni

### Zubereitung

---

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola rosolare la cipolla tritata insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere il riso e lasciarlo tostare per alcuni minuti. Versare una parte del brandy e far evaporare, quindi continuare a cuocere inserendo poco alla volta il brodo preparato. Due minuti prima di togliere dal fuoco incorporare il brandy rimasto, il pesto, la scamorza tagliata a cubetti e il burro. Terminare la cottura e servire il risotto.