RISOTTO AL CAVOLO VIOLA E FONDUTA DI PECORINO



Menù Ingredients

400 g. Cavolo viola pronto - Z8P
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Petali di rosa - 1252
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredients

6 fette Prosciutto crudo
60 g. Parmigiano Reggiano
60 g. Burro
q.b. Vino bianco
q.b. Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone.

Rosolare la cipolla con il burro, aggiungere il Riso Carnaroli, tostare e aggiungere il vino bianco lasciando evaporare. Iniziare la cottura aggiungendo il brodo bollente preparato in precedenza. Nel frattempo tostare il prosciutto in forno. Due-tre minuti prima della fine cottura aggiungere il Cavolo viola. Terminare la cottura. Spegnere il fuoco e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Servire il risotto all'onda, decorato con i Petali di rosa, la Grancrema di pecorino DOP e il prosciutto crudo tostato.

Gluten Free Method

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)