RISOTTO AL POLPO IN ROSSO



Menù Ingredients

1 bicchiere Lambrusco Grasparossa DOC secco (Lambrusco Grasparossa DOC, trocken) - D1C
480 g Èragùdipolpo - WQQX
500 g Riso Carnaroli - RK1
6 tentacoli Polpo intero già cotto - 1N9
80 g Peperoni interi alla Brace - TT1
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

q.b. Scalogno
q.b. Vino bianco
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Gluten Free Method

Per 6 persone

Preparare il brodo di pesce con il Fumetto di Pesce. Nel frattempo in una casseruola soffriggere lo scalogno in poco Olio extravergine d'oliva e farvi tostare il Riso Carnaroli. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi iniziare la cottura versando poco a poco il brodo di pesce. Quasi a fine cottura aggiungere Èragùdipolpo. Impiattare decorando con filetti di Peperoni alla brace, tentacolo di Polpo, prezzemolo e una riduzione di vino rosso.

© 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)