RISOTTO CON BISQUE DI CROSTACEI E AGRETTI AL PROFUMO DI LIMONE



Menù Ingredients

30 g. Èagretti - XK1X

70 g. Èbisquedicrostacei - WJQX

80 g. Riso Carnaroli - RK1

8 g Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

Ingredients

q.b. Vino bianco

q.b. Prezzemolo

3 g. Aglio

5 g. Cipolla

10 g. Burro

q.b. Limoni

Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Gluten Free Method

Per 1 persona.

Preparare un brodo di pesce utilizzando il Fumetto di Pesce Menù. Tostare il riso con burro, cipolla e aglio tritati. Sfumare con vino bianco. Continuare la cottura bagnando con il fumetto. A metà cottura aggiungere la Èbisquedicrostacei.Terminare la mantecatura aggiungendo Èagretti leggermente tagliati, la buccia di limone grattugiata e il prezzemolo tritato. Impiattare mettendo un cucchiaino di Ènerodiseppia al centro del piatto e con l'aiuto di un cucchiaio battere 1-2 volte per creare un effetto decorazione. Posizionare il risotto al centro del piatto e terminare con altra buccia di limone grattugiata.

© 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)