RISOTTO CON CREMA DI PORRO, SALMONE E GERMOGLI DI FINOCCHIO



Menù Ingredients

150 g Olio extravergine di oliva - EK5

300 g Gransalsa di Porro - BI1

600 g Riso Carnaroli - RK1

66 g Superbrodo di Pesce - BB1X

Ingredients

100 g Vino bianco

500 g Finocchi con germogli

300 g Salmone fresco

q.b. Pepe

Chef: Giovanni Pace

Gluten Free

Method

Per 6 perone

Preparare il brodo sciogliendo il prodotto Menù in tre litri di acqua bollente. Nel frattempo in una casseruola scaldare 75 ml d'Olio extravergine e farvi tostare il Riso per qualche minuto; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine unire il salmone a cubetti e la Gransalsa di porro. Mantenere sul fuoco altri due minuti, quindi togliere il risotto dalla fiamma e farlo riposare coperto da un canovaccio per qualche minuto. A questo punto mantecare con l'olio rimasto, inserire i germogli di finocchio e completare con una generosa macinata di pepe.

© 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)