# RISOTTO DI ZUCCA E TALEGGIO E GRANELLA DI NOCCIOLE



## Menù Ingredients

1 kg Riso Carnaroli - RK1
50 g Olio extravergine di oliva - EKC
860 g Crema di zucca - EC0K
q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

## Ingredients

1 Scalogno
150 g Vino bianco
5 g Rosmarino fresco
150 g Burro
150 g Parmigiano Reggiano
q.b. Granella di nocciole
q.b. Zucca fresca
q.b. Salvia fresca
q.b. Sale e pepe

**Chef:** Gianluca Galliera

**Gluten Free**

## Method

Per 12 persone

Rosolare lo scalogno in Olio, unire il Riso e tostare. Sfumare col vino, lasciare evaporare e iniziare la cottura aggiungendo gradualmente il Superbrodo bollente, già preparato. A metà cottura, aggiungere la Crema di zucca e ultimare. Mantecare con burro, Parmigiano e aromatizzare con rosmarino tritato. Servire il risotto colando a filo la Grancrema di Taleggio, decorare con foglie di salvia, una cubettata di zucca fresca saltata in padella a fiamma viva con Olio extra vergine di oliva e rosmarino. Ultimare con granella di nocciole tostate.

**© 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)