

## RISOTTO DI ZUCCA E TALEGGIO E GRANELLA DI NOCCIOLE



**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 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  
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