RISOTTO AI PORCINI



Ingredientes Menù

350 g. Funghi porcini preparati - GC1
500 g. Riso Vialone nano - RT1
90 g. Crema ai formaggi - EF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredientes

60 g. Burro
40 g. Scalogno
60 ml. Vino bianco
q.b. Prezzemolo
150 g. Parmigiano gratuggiato
q.b. Sale

Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 6 persone
Preparare il brodo e in una casseruola fare appassire lo scalogno tritato insieme a una noce di burro e a un poco d’olio extravergine d’oliva; aggiungere il riso e farlo tostare, quindi bagnare con un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Versare poco per volta il brodo preparato e, a metà cottura, unire anche i porcini preparati scolati bene dall’olio di conservazione. Finire di cuocere il riso continuando a mescolare; aggiustare con abbondante di sapore con un po’ di sale se necessario. Mantecare con burro, parmigiano e un cucchiaio di crema ai formaggi. Servire ben caldo spolverizzando con prezzemolo fresco tritato e guarnendo con una foglia intera di prezzemolo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)