RISOTTO AI PORRI



Ingredientes Menù

300 g. Gransalsa di Porro - BI1

480 g. Riso Vialone nano - RT1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

30 g. Parmigiano Reggiano

30 gr Burro

q.b. Sale

q.b. Pepe

50 gr Cipolla

60 ml. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone

In una padella larga soffriggere la cipolla tagliata fine con qualche cucchiaio di olio. Versare il riso nella padella lasciandolo tostare per qualche minuto sempre mescolando. Unire un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere qualche mestolo di brodo bollente, procedendo alla cottura del riso. A cinque minuti dal fine cottura, aggiungere la Gransalsa di porro. Infine mantecarlo con una noce di burro e il parmigiano.

© 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)