

## RISOTTO AI PORRI



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Per 6 persone

In una padella larga soffriggere la cipolla tagliata fine con qualche cucchiaino 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.

### 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