RISOTTO AL PARMIGIANO E BALSAMICO



Ingredientes Menù

480 g Riso Carnaroli - RK1

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio - K4Z

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredientes

q.b. Vino bianco

100 gr Burro

150 gr Parmigiano reggiano

40 gr Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme all’olio extravergine di oliva; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, avendo cura di mescolare continuamente con un cucchiaio di legno. A questo punto alzare il fuoco, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Proseguire la cottura incorporando poco alla volta il brodo bollente e continuando a mescolare. Quando il riso risulterà cotto, mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Trasferire il risotto nei piatti e decorare con gocce d’aceto balsamico tradizionale di Modena Extravecchio.

© 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)