

RISOTTO ALLA PESCATORA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según el modo y la cantidad indicada en el envase. En una cacerola, cocinar la chalota picada con el aceite de oliva virgen extra. Añadir el arroz y tostarlo unos minutos. A continuación, añadir vino blanco y dejar que se evapore. Continuar la cocción añadiendo poco a poco el caldo. Cinco minutos antes del final de la cocción, añadir Èsugodimare. Colocar el risotto en el plato y mezclarlo con un poco de aceite y perejil picado. Emulsionar los tomates cherry con un poco de aceite y decorar el plato, añadiendo un poco de perejil previamente emulsionado con aceite.

Ingredientes Menù

500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
550 g. Èmaremix - MZ1
Buon brodo (vegetale) (Caldo de verduras) - BC1
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

36 g chalota
al gusto Perejil
al gusto Tomates cherry
al gusto Vino blanco