RISOTTO ALLA PESCATORA

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

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 ol iva 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.

© 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)