

## RISOTTO CON ASPARAGI, CULATELLO E PORCINI



### Ingredientes Menù

350 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107  
450 g Riso Carnaroli - RK1  
80 g Funghi porcini preparati - GC1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredientes

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato  
80 g Culatello  
30 g Scalogno  
25 g Burro  
q.b. Vino bianco

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Tritare lo scalogno e farlo rosolare con un pò di Olio extravergine d'oliva in una casseruola. Aggiungere il Riso, bagnare con vino bianco e far evaporare. Continuare la cottura con un po' di brodo ottenuto con il prodotto Menù Superbrodo Casamia. Cinque minuti prima di ultimare la cottura del Riso, aggiungere la Gransalsa di asparagi, il culatello tagliato a piccoli cubetti e i Funghi porcini. Quando il risotto sarà pronto, mantecare con una noce di burro e una manciata di parmigiano grattugiato.