RISOTTO CON AVELLANAS



Ingredientes Menù

120 g Pesto di Nocciole Bio (Pesto de avellanas biológicas) - KJ70B
500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de oveja) - KG1
Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

Cebolla
Avellanas
Vino blanco
Mantequilla
Parmesano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

En una sartén antiadherente tostar las avellanas con un poco de aceite virgen extra. Preparar el caldo utilizando el producto Menù según la cantidad y el modo indicados en el envase. Mientras tanto, en una cacerola calentar un poco de aceite virgen extra y cocinar la cebolla picada; 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 preparado. Cinco minutos antes de terminar, añadir el pesto de avellanas y mezclar con cuidado. Cuando esté cocido, retirar el arroz del fuego y añadir la mantequilla y el queso parmesano rallado. A continuación, en una sartén antiadherente dorar en seco al fuego la carrillada ahumada cortada en dados. Servir el risotto en los platos y completar con un hilo de Grancrema de pecorino y los trozos de carrillada crujiente, y espolvorear las avellanas tostadas y trituradas.

Procedimiento sin gluten

Per 6 persone.
In una padella antiaderente tostare le nocciole insieme ad un poco d'olio extra vergine. Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi appassire la cipolla tritata; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine incorporare il pesto di nocciole e amalgamare con cura. A cottura ultimata togliere il riso dal fuoco e mantecarlo con burro e Parmigiano grattugiato. A questo punto in un tegamino antiaderente rosolare a secco sul fuoco il guanciale affumicato tagliato a quadrettini. Trasferire il risotto nei piatti e completare con un filo di Grancrema di pecorino, i pezzetti di guanciale croccante e una spolverata di nocciole tostate tritate.

© 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)