RISOTTO CON BERENJENA AHUMADA, SALSA DE ‘NDUJA CALABRESA Y PISTACHO TRITURADO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

10g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
240g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
80g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X
al gusto Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Superbrodo vegetale granulare (Caldo extra de verduras granulado) - BG1X

Ingredientes

40g de chalotas
30g de mantequilla
al gusto perejil
1 (150g) berenjena
40g de vino Prosecco
30g de queso Pecorino

Preparación

para 4 personas
Lavar y pelar la berenjena. Cortar la piel de la berenjena en juliana, freírla hasta que quede crujiente, escurrirla y ponerla a secar en papel absorbente. Hornear la berenjena pelada durante 30 minutos a 180 °C o hasta que la pulpa esté blanda. Tostar el arroz a fuego lento en una sartén. En cuanto los granos estén bien tostados, verter el vino Prosecco y añadir el caldo de verduras poco a poco. Incorporar las chalotas previamente cocinadas (calentando 40 g de chalotas con 20 g de aceite de oliva virgen extra en el microondas). A mitad de cocción, añadir la pulpa de la berenjena (la mitad picada fina) y continuar la cocción. Una vez que esté lista, apagar el fuego y añadir la mantequilla, el queso Pecorino rallado y el perejil fresco muy picado. Tapar y dejar reposar durante un minuto. Emplatar con la ayuda de un cortador de masa grande y poner el risotto en el centro del plato. Aderezar con la sala ‘Nduja calabresa y los pistachos triturados. Terminar con un poco de piel de berenjena frita, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y flores comestibles. Cubrir con una tapa abombada llena de humo y utilizar el kit para ahumado.

© 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)