

## RISOTTO CON BISQUE DI CROSTACEI E AGRETTI AL PROFUMO DI LIMONE



**Chef:** Diego Ponzoni

**Sin gluten**

### Procedimiento sin gluten

Per 1 persona.

Preparare un brodo di pesce utilizzando il Fumetto di Pesce Menù. Tostare il riso con burro, cipolla e aglio tritati. Sfumare con vino bianco. Continuare la cottura bagnando con il fumetto. A metà cottura aggiungere la Èbisquedicrostacei. Terminare la mantecatura aggiungendo Èagretti leggermente tagliati, la buccia di limone grattugiata e il prezzemolo tritato. Impiattare mettendo un cucchiaino di Ènerodiseppia al centro del piatto e con l'aiuto di un cucchiaio battere 1-2 volte per creare un effetto decorazione. Posizionare il risotto al centro del piatto e terminare con altra buccia di limone grattugiata.

### Ingredientes Menù

30 g. Èagretti - XK1X  
70 g. Èbisquedicrostacei - WJQX  
80 g. Riso Carnaroli - RK1  
8 g. Ènerodiseppia - WBQ  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO

### Ingredientes

q.b. Vino bianco  
q.b. Prezzemolo  
3 g. Aglio  
5 g. Cipolla  
10 g. Burro  
q.b. Limoni