RISOTTO CON BOLETOS Y SPECK



Ingredientes Menù

360 g Èporcino - GX1

500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

180 g Speck

Mantequilla

Puerro

Tomillo

Parmesano Reggiano

Chalota

Vino blanco

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según la cantidad y las instrucciones que aparecen en el envase. Sofreír la chalota picada con un poco de aceite de oliva virgen extra en una cacerola, añadir el arroz y dejar que se tueste. Añadir vino blanco y dejar que se evapore. Seguir cociendo e incorporar el caldo preparado. Cinco minutos antes de que termine la cocción, añadir los boletos. Cuando esté cocido, mantecar el arroz con mantequilla y queso parmesano rallado.
Para terminar, añadir las tiras de speck salteadas con mantequilla y puerro.

© 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)