RISOTTO CON CALABACÍN Y CAMARONES



Ingredientes Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1

500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1

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

q.b. Gran Brodo - BD1X

Ingredientes

500 g calabacines frescos

al gusto cebolla

al gusto ajo

al gusto perejil

al gusto vino blanco

al gusto cebollino

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según el modo y la cantidad indicada en el envase. En una cacerola, cocinar la cebolla picada con el aceite; añadir el arroz
y tostarlo unos minutos, a continuación, añadir vino blanco y dejar que se evapore. En este punto, continuar la cocción añadiendo poco a poco el caldo preparado. Mientras tanto, cortar los calabacines en daditos y saltearlos con ajo y perejil. Cinco minutos antes de terminar la cocción, añadir los calabacines y los camarones. Cuando el arroz esté
cocido, retirar del fuego y emplatar, decorando con cebollino picado.

Procedimiento sin gluten

© 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)