

RISOTTO CON CALABACÍN Y CAMARONES



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.

Ingredientes Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1
500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
al gusto Gran Brodo (Caldo de carne) - BD1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

500 g calabacines frescos
al gusto cebolla
al gusto ajo
al gusto perejil
al gusto vino blanco
al gusto cebollino