RISOTTO CON CIGALAS



Ingredientes Menù

400 g. Crema di scampi (Crema de cigalas) - MG0K

500 g. Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1

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

q.b. Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0

Ingredientes

50 g Chalota

1 Limon

a gusto Perejil

60 ml Vino blanco

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Preparar el caldo de pescado con la Fumet de pescado Menù. Mientras tanto, en una cacerola freír la cebolla en un poco de aceite virgen extra y tostar el arroz Carnaroli. Desglasar con el vino blanco y dejar evaporar, luego, iniciar la cocción vertiendo poco a poco el caldo de pescado. A aproximadamente tres cuartos de la cocción, incorporar la crema de cigalas, mezclándola con cuidado; cuando el risotto esté cocido, agregar un poco de perejil picado; servir el arroz con las cáscaras de limón cortadas en juliana.

© 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)