

## 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.