RISOTTO CON GRANCREMA DE QUESO TALEGGIO DOP, SALSA DE NUECES Y GOTAS DE AZAFRÁN



Ingredientes Menù

40 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C4H
60 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de queso Taleggio DOP) - EQ1X
6 g Superbrodo vegetale granulare (Caldo extra de verduras granulado) - BG1X
80 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
al gusto Zafferano in pistilli (Azafrán en hebras) - 1307

Ingredientes

15 g mantequilla
al gusto cebolla
60 ml vino blanco
30 g Gotas de azafrán
350 ml Agua
50 g maicena
sal

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Para 1 porción
Preparamos un caldo utilizando el Caldo extra de verduras granulado. Aparte, disolvemos la maicena en abundante agua para que no se formen grumos. Ponemos 100 g de agua en una cacerola y llevamos a ebullición. Luego, añadimos la maicena poco a poco sin dejar de remover con la batidora de varillas hasta obtener una textura similar a la de una crema. Dejamos enfriar la mezcla un poco y, cuando esté a unos 50 °C, incorporamos las hebras de azafrán. Vertemos en una botella y dejamos reposar en infusión. En una sartén, rehogamos ligeramente la cebolla en la mantequilla sin dejar que se dore, añadimos el arroz Carnaroli y dejamos que se tueste. Luego, añadimos el caldo. Cuando el arroz esté casi hecho, mantecamos el risotto con la Grancrema de queso Taleggio DOP. Servimos el risotto en un plato llano, vertemos encima la salsa de nueces y decoramos con unas gotas de azafrán

© 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)