# RISOTTO CON PISTACHOS Y CAMARONES



## Ingredientes Menù

180 g Èmazzancolle - MJ1

200 g Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos) - BX7

500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1

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

## Ingredientes

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Preparación

Para 6 personas

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según el modo y la cantidad indicada en el envase. En una cacerola, cocinar la chalota picada con el aceite virgen extra. Añadir el arroz y tostarlo unos minutos. A continuación, añadir vino blanco y dejar que se evapore. En este punto, añadir el líquido de los camarones al caldo llevándolo a ebullición. Continuar la cocción añadiendo poco a poco el caldo. Cinco minutos antes de terminar, añadir el pesto con pistachos. Cuando el arroz esté cocido, añadir los Èmazzancolle escurridos. Mantecar con aceite de oliva y servir decorado con pistachos picados y cáscara de limón rallada.

**© 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)