

RISOTTO CON QUESO RAGUSANO, PERAS Y JENGIBRE



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dorar la chalota con un poco de aceite de oliva virgen extra, añadir el arroz Carnaroli y tostarlo. Luego, añadir vino blanco y dejar que se evapore. Incorporar poco a poco el caldo preparado con el Caldo extra de buey «Casamia» y cocinar hasta que el arroz esté listo. Añadir la Grancrema de queso Ragusano DOP y remover hasta obtener una textura cremosa. Poner el risotto en un plato plano. Luego, añadir la salsa de peras y jengibre, un trozo de panal de miel y una pizca de pimienta rosa para decorar.

Ingredientes Menù

12 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
25 g Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre) - TV7
40 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de queso Ragusano DOP) - EV1X
80 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
q.b. Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

Chalota
Vino blanco