RISOTTO CON SEPIA



Ingredientes Menù

10 g Èmazzancolle - MJ1
180 g Ènerodiseppia - WBQX
250 g Èseppiafette - WD1X
500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
al gusto Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto cebollino
al gusto perejil
al gusto Chalota
al gusto vino blanco

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas
Preparar el caldo de pescado con el Fumet de pescado Menù. Mientras tanto, en una cacerola sofreír la chalota con un poco de aceite de oliva virgen extra y tostar el arroz. Añadir vino blanco y dejar que se evapore. A continuación, iniciar la cocción añadiendo poco a poco el caldo de pescado y la tinta de sepia.
Casi al final de la cocción añadir la sepia. Emplatar decorando con tres gambas, perejil picado y una hoja de cebollino.

Procedimiento sin gluten

© 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)