

## RISOTTO CON ZAFFERANO, SOLEGGIATI E LIQUIRIZIA



### Ingredientes Menù

- 100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- 12 spicchi Soleggiati - TX1
- 30 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
- 480 g. Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

### Ingredientes

- 25 g. Liquirizia in polvere
- 30 g. Scalogno
- 50 g. Burro
- 80 ml. Vino bianco

**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Preparación

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme al burro; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare, quindi inserire il preparato allo zafferano. Continuare a cuocere incorporando poco per volta il brodo. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema al parmigiano e un cucchiaino dell'olio di governo dei pomodori Soleggiati . Distribuire il risotto nei piatti e spolverizzare con la polvere di liquirizia. Completare decorando con due spicchi di pomodori Soleggiati e servire.

### Procedimiento sin gluten