RISOTTO DE REMOLACHA Y PECHUGA DE OCA AHUMADA CON FONDUE DE QUESO PECORINO Y CHUTNEY DE MANGO Y PIMIENTA ROSA



Ingredientes Menù

100 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
200 g Rape rosse a fette (Remolacha roja en rodajas) - VH3
20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
20 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney de mango y pimienta rosa) - AY7
30 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

mitad chalota
10 g mantequilla
50 g vino blanco
10 g queso Pecorino rallado

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Picar la chalota y pocharla en aceite de oliva virgen extra. Incorporar el arroz y tostarlo, rociar con vino blanco y dejar evaporar. Empezar la cocción añadiendo el jugo de la remolacha caliente junto con el caldo. Llevar a ebullición suave y mantenerla hasta que el arroz esté casi hecho. Incorporar la pechuga de oca ahumada y completar la cocción. Mantecar con mantequilla y queso Pecorino rallado. Salpimentar al gusto.
Emplatar, calentar la Grancrema de queso Pecorino en el microondas y verterla sobre el plato formando hilos. Espolvorear con pimienta de colores y decorar con chutney de mango y pimienta rosa y agujas de romero.

© 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)