RISOTTO DEL BOSQUE



Ingredientes Menù

420 g Èboscomix - GT1

500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1

Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue de queso fontina D.O.P. del valle de Aosta) - EY1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Superbrodo manzo «Casamia» (Caldo extra de buey) - BA1

Ingredientes

Mantequilla

Parmigiano Reggiano

Cebolla

Perejil

Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según el modo y la cantidad indicada en el envase. En una cacerola, cocinar la cebolla picada con el aceite de oliva virgen extra. Añadir el arroz y tostarlo unos minutos; a continuación, añadir vino blanco y dejar que se evapore. Continuar la cocción añadiendo poco a poco el caldo.

Cinco minutos antes del final de la cocción, añadir los champiñones escurridos y parcialmente hechos puré.

Cuando esté cocido, untar con mantequilla y queso.

Decorar con la Fondue derretida y las tiras de speck y servir.

© 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)