

RISOTTO TRUFADO SOBRE SALSA DE AZAFRÁN



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Preparar el caldo utilizando el producto Menù según la cantidad y el modo indicados en el envase. En una cacerola, cocinar la cebolla picada con un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadir el arroz y tostarlo unos minutos; a continuación, añadir vino blanco y dejar que se evapore. Ahora ya se puede empezar a cocer el arroz añadiendo poco a poco el caldo preparado. Preparar la salsa de acompañamiento deshaciendo el preparado de azafrán en la Grancrema de queso de oveja caliente. Cuando el risotto esté cocido, mantecar con la mantequilla al aroma de trufa y el queso Parmigiano rallado. Extender la salsa de azafrán en el plato y añadir el risotto. Decorar con perejil, carpaccio de trufa y un poco de aceite aromatizado a la trufa.

Ingredientes Menù

20 g Preparación a base de mantequilla clarificada y trufa de verano - PT9
80 g Riso Carnaroli - RK1
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69
Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d'oliva (Condimento de aceite de oliva virgen extra con aroma de trufa) - K10X
Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
Grancuoco granulare (Caldo granulado) - BH1
Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90

Ingredientes

Vino blanco
Cebolla
Perejil
Queso Parmigiano Reggiano