RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE ET AU MAGRET D'OIE FUMÉ AVEC FONDUE DE PECORINO ET CHUTNEY MANGUE ET POIVRE ROSE



Ingrédients Menù

100 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
200 g Rape rosse a fette (Betteraves rouges en tranches) - VH3
20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
20 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney Mangue et Poivre rose) - AY7
30 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

1/2 èchalote
50 g vin blanc
10 g beurre
10 g Pecorino râpé

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Hacher l'échalote et la faire revenir dans l'huile d'olive extra vierge. Ajouter le riz et le nacrer, mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer. Commencer la cuisson en ajoutant le jus de la betterave rouge chaud avec le bouillon. Porter à petite ébullition et laisser cuire presque jusqu'à fin de cuisson. Ajouter le magret d'oie fumé et terminer la cuisson. Lier avec le beurre et le pecorino râpé. Saler et poivrer.
Dresser l'assiette et napper avec la Grancrema de Pecorino préalablement amollie au micro-ondes. Saupoudrer de poivre coloré et décorer avec le chutney de mangue et poivre rose et quelques aiguilles de romarin.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)