# RISOTTO À LA CRÈME DE POIREAUX, SAUMON ET POUSSES DE FENOUIL



## Ingrédients Menù

150 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
300 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de poireau) - BI1
600 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
66 g Superbrodo di Pesce (Bouillon extra de poisson) - BB1X

## Ingrédients

100 g Vin blanc
500 g Fenouil avec pousses
300 g Saumon frais
Poivre

**Chef:** Giovanni Pace

**Sans gluten**

## Préparation

Pour 6 personnes

Préparer le bouillon en dissolvant le produit Menù dans trois litres d'eau bouillante. Pendant ce temps, faire chauffer 75 ml d'huile d'olive extra vierge dans une casserole et y faire griller le riz pendant quelques minutes. Poursuivre la cuisson en incorporant petit à petit le bouillon préparé. À cinq minutes de la fin, ajouter les dés de saumon et la gransalsa de poireaux. Maintenez le feu pendant deux minutes supplémentaires, puis retirez le risotto du feu et laissez-le reposer couvert d'un torchon pendant quelques minutes. Ajoutez le reste de l'huile, les pousses de fenouil et terminez par un généreux tour de moulin à poivre.

**© 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)