

## 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.