RISOTTO À LA GRANCREMA DE TALEGGIO DOP AVEC SAUCE AUX NOIX ET GOUTTES DE SAFRAN.



Ingrédients Menù

40 g Salsa alle noci (Sauce aux noix) - C4H
60 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de Taleggio DOP) - EQ1X
6 g Superbrodo vegetale granulare (Bouillon végétal en granulés) - BG1X
80 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
en q.s. Zafferano in pistilli (Safran en pistils) - 1307

Ingrédients

q.s. oignon
15 g beurre
60 ml vin blanc
350 ml eau
30 g gouttes de safran
50 g Maïzena
sel

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Pour 1 portion
Préparer un bouillon en utilisant le bouillon végétal en granulés. À part, dissoudre la maïzena dans beaucoup d'eau afin qu'elle ne forme pas de grumeaux. Mettre 100 g d'eau dans une casserole, laisser bouillir et ajouter petit à petit la maïzena en mélangeant au fouet jusqu'à obtenir une densité similaire à celle d'un velouté. Laisser légèrement refroidir et lorsque le mélange atteint environ 50°C, y insérer les pistils de safran, verser dans une bouteille et laisser infuser. Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec le beurre sans le faire blondir, ajouter le riz Carnaroli et faire griller, puis ajouter le bouillon. Lorsque le riz est presque cuit, lier le risotto avec la Grancrema de Taleggio DOP. Servir le risotto sur une assiette plate, verser dessus la sauce aux noix et décorer de quelques gouttes de safran.

© 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)