

## RISOTTO À LA TRUFFE SUR SAUCE AU SAFRAN



### Ingrédients Menù

20 g Préparation à base de beurre clarifié et truffe d'été - PT9  
80 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1  
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69  
Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d'oliva  
(Condiment parfumé à la truffe dans de l'huile d'olive extra  
vierge) - K10X  
Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1  
Grancuoco granulare (Grancuoco en granulés) - BH1  
Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au  
safran) - B90

### Ingrédients

Vin blanc  
Oignon  
Persil  
Parmesan Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

### Préparation

Préparer le bouillon en utilisant le produit Menù selon les doses et les modalités indiquées sur l'emballage. Dans une casserole, faire blondir l'oignon haché avec un peu d'huile d'olive extra vierge ; verser le riz et le nacer pendant quelques minutes, puis mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer. Procéder ensuite à la cuisson du riz en incorporant petit à petit le bouillon préparé. Préparer la sauce d'accompagnement en diluant la préparation au safran dans la crème de pecorino chaude. Lorsque le risotto est cuit, le lier avec le beurre à la truffe et le parmesan râpé. Sur une assiette, étaler la sauce au safran et y déposer le risotto. Décorer avec du persil, du carpaccio de truffe et un filet d'huile à la truffe.