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 nacrer 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.

© 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)