

RISOTTO AI PISTACCHI E MAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

- 180 g. Èmazzancolle - MJ1
- 200 g. Pesto ai pistacchi - BX7
- 500 g. Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Buon brodo vegetale - BC1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

- 35 g. Scalogno
- q.b. Burro
- 90 ml. Vino bianco
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Granella di pistacchio

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire lo scalogno tritato insieme all'olio extravergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto aggiungere il liquido delle mazzancolle al brodo portandolo ad ebollizione. Continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo. A cinque minuti dal termine aggiungere il pesto ai pistacchi. Quando il riso risulterà cotto, unire le èmazzancolle scolate. Mantecare con olio d'oliva e servire decorato con del pistacchio tritato e una grattugiata di scorza di limone.