

## 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. Scalogo  
q.b. Burro  
90 ml. Vino bianco  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Granella di pistacchio

Chef: Leonardo Pellaracani

### 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.