

## RISOTTO AL CAVOLO VIOLA E FONDUTA DI PECORINO



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

### Préparation

Per 6 persone.

Rosolare la cipolla con il burro, aggiungere il Riso Carnaroli, tostare e aggiungere il vino bianco lasciando evaporare. Iniziare la cottura aggiungendo il brodo bollente preparato in precedenza. Nel frattempo tostare il prosciutto in forno. Due-tre minuti prima della fine cottura aggiungere il Cavolo viola. Terminare la cottura. Spegnere il fuoco e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Servire il risotto all'onda, decorato con i Petali di rosa, la Grancrema di pecorino DOP e il prosciutto crudo tostato.

### Préparation sans gluten

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

### Ingrédients Menù

400 g. Cavolo viola pronto - Z8P  
 500 g. Riso Carnaroli - RK1  
 q.b. Grancrema di Pecorino - KG1  
 q.b. Petali di rosa - 1252  
 q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X  
 q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

### Ingrédients

6 fette Prosciutto crudo  
 60 g. Parmigiano Reggiano  
 60 g. Burro  
 q.b. Vino bianco  
 q.b. Cipolla