

## RISOTTO ALLA GRANSALSA DI ASPARAGI, DORATI E GAMBERETTI



### Ingrédients Menù

20 g Gamberetti liofilizzati - MS9  
400 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107  
500 g Riso Carnaroli - RK1  
50 g Dorati - TN1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingrédients

50 g Burro  
50 g Parmigiano reggiano  
q.b. Vino bianco  
q.b. Cipolla  
q.b. Prezzemolo fresco  
q.b. Curry

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti lasciandoli in acqua fredda per qualche minuto. Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola rosolare la cipolla tritata insieme all'Olio extravergine di oliva; incorporare il riso e lasciarlo tostare, quindi bagnare con il vino e far evaporare. Continuare a cuocere aggiungendo il Brodo preparato. A 5 minuti al termine della cottura aggiungere la Gransalsa di asparagi, i pomodori Dorati, i Gamberetti ed il curry. A cottura ultimata mantecare il riso con burro e Parmigiano reggiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.