

## RISOTTO ALLA PESCATORA

---



### Ingrédients Menù

---

500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1

550 g. Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

---

360 g échalote

persil

tomates cerises

vin blanc

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

---

Préparer le bouillon en utilisant le produit Menù selon les modalités et les doses indiqués sur l'emballage. Dans une casserole, faire suer l'échalote hachée dans l'huile d'olive extra vierge. Verser le riz et le nacrer pendant quelques minutes, puis ajouter le vin blanc et laisser évaporer. Continuer la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter Èsugodimare. Incorporer un filet d'huile et le persil haché puis dresser dans les assiettes.

Émulsionner les tomates cerises avec un filet d'huile et décorer l'assiette en ajoutant quelques gouttes de persil précédemment émulsionné avec de l'huile.