

## RISOTTO ALLA PESCATORA



**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 nacer 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.

### Ingrédients Menù

500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1

550 g. Èmaremix - MZ1

Buon brodo (végétal) - BC1

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

### Ingrédients

360 g échalote

persil

tomates cerises

vin blanc