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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)