

RISOTTO ALLO STRACCHINO CON PETTO D'OCA AFFUMICATO E SALSA DI PERE E ZENZERO



Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo miscelando il prodotto Menù con 200 g. di acqua bollente. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro e farvi rosolare la cipolla tritata; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando poco alla volta il brodo preparato. Quando il risotto risulterà cotto al dente, toglierlo dal fuoco e lasciarlo riposare coperto per due minuti. A questo punto tagliare a julienne il petto d'oca, avendo cura di tenerne da parte sei fette. Mantecare il risotto con lo stracchino e il parmigiano grattugiato, poi completare con la julienne di petto d'oca e una generosa macinata di pepe. Trasferire il risotto nei piatti e decorare con le fettine di petto d'oca tenute da parte e la salsa di pere e zenzero.

Ingrédients Menù

120 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
120 g Salsa di Pere e zenzero - TV7
500 g Riso Carnaroli - RK1
50 g Brodo senza glutammato - BE1

Ingrédients

100 g Cipolla
120 g Vino bianco
60 g Burro
120 g Parmigiano reggiano
300 g. Stracchino
q.b. Pepe