RISOTTO ASPARAGI, PANCETTA E ZAFFERANO



Ingrédients Menù

40 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
480 g Riso Carnaroli - RK1
500 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingrédients

250 g Pancetta
60 ml. Vino bianco
q.b. Burro
q.b. Parmigiano reggiano
30 g Cipolla
q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone
Con il prodotto Menù preparare il brodo seguendo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme a un poco di olio extravergine; aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando via via il brodo preparato; cinque minuti prima di togliere dal fuoco inserire la salsa di asparagi, la pancetta tagliata a cubetti e lo zafferano. A cottura ultimata mantecare il riso con burro e parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

Préparation sans gluten

Use pancetta with written on the label : "Gluten Free"

© 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)