RISOTTO AU PARMESAN ET VINAIGRE BALSAMIQUE



Ingrédients Menù

480 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio (Vinaigre balsamique traditionnel de Modène D.O.P. « extra vieilli ») - K4Z
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” (Bouillon de bœuf extra « Casamia ») - BA1

Ingrédients

Vin blanc
100 g Beurre
150 g Parmesan
40 g Oignon

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer le bouillon en utilisant le produit Menù selon les modalités et les doses indiquées sur l'emballage. Dans une casserole, faire revenir l'oignon haché avec l'huile d'olive extra vierge ; ajouter le riz et le faire griller pendant quelques minutes, en prenant soin de le remuer continuellement avec une cuillère en bois. Augmentez le feu, versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Poursuivre la cuisson en ajoutant petit à petit le bouillon en remuant continuellement. Lorsque le riz est cuit, incorporer le beurre et le parmesan râpé. Verser le risotto dans des assiettes et décorer avec des gouttes de vinaigre balsamique traditionnel de Modène.

© 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)