RISOTTO AU RAGUSANO, POIRES ET GINGEMBRE



Ingrédients Menù

12 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
25 g Salsa di Pere e zenzero (Sauce aux poires et au gingembre) - TV7
40 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de Ragusano DOP) - EV1X
80 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” (Bouillon de bœuf extra « Casamia ») - BA1

Ingrédients

Échalote
Vin blanc

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire revenir l’échalote avec un filet d’huile d’olive extra vierge, ajouter le riz Carnaroli et le faire nacrer. Mouiller ensuite avec le vin blanc et laisser évaporer. Ajouter progressivement le bouillon préparé avec le Bouillon de bœuf extra « Casamia » jusqu’à ce que le riz soit cuit. Ajouter la Grancrema de Ragusano DOP et lier. Déposer le risotto sur une assiette plate, puis ajouter la sauce aux poires et au gingembre, un petit morceau de rayon de miel et un tour de moulin de poivre rose pour décorer.

© 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)