

RISOTTO AUX ASPERGES ET MAGRET D'OIE



Ingrédients Menù

- 100 g. Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9
- 20 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- 400 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de pointes d'asperges) - CY107
- 500 g. Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
- q.b. Brodo senza glutammato (Bouillon sans glutamate) - BE1

Ingrédients

- 40 g Oignon
- 40 g Beurre
- 70 g Parmesan
- 50 ml Vin blanc
- 200 g Fromage Crescenza

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes :

Préparer le bouillon avec le produit Menù en suivant les instructions 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, puis déglacer avec le vin blanc et le laisser s'évaporer. À ce stade, poursuivre la cuisson en incorporant petit à petit le bouillon préparé. À cinq minutes de la fin, ajouter le fromage Crescenza, la gransalsa de pointes d'asperges et 70 g de magret d'oie coupée en lanières. Lorsque le riz est cuit, incorporer le beurre et le parmesan râpé. Compléter avec les tranches restantes de magret d'oie fumée.