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.

© 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)