RISOTTO AUX CÈPES AVEC ÈCACIOEPEPE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

30 g Ècacioepepe - S4QX
30 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
70 g Porcini a fette trifolati in asettico (Cèpes en tranches sautés à l'ail et au persil) - GQ1
80 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

10 g Échalote
20 g Vin blanc
Bouillon
30 g Beurre
Parmigiano Reggiano
Persil

Préparation

Dans une poêle, ajoutez un peu d'huile, quelques échalotes hachées et les faire revenir
Ajouter le riz et le faire griller
Lorsque le riz est grillé et chaud, ajouter un filet de vin blanc. Laisser évaporer.
Commencez la cuisson en versant le bouillon bouillant.
À 5 minutes de la fin de la cuisson, ajouter les cèpes
Une fois la cuisson terminée, on passe à la crémation
Ajouter le beurre,le Parmigiano Reggiano râpé et un peu de persil haché.
Au centre de l'assiette, placer la coupe de pâtes,
insérer le riz
Enlever la coupe de pâtes
ajouter la joue de porc croquante et enfin Ècacioepepe
Terminer avec du poivre rose.

© 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)