RISOTTO AUX CÈPES ET JAMBON FUMÉ



Ingrédients Menù

360 g Èporcino - GX1

500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Superbrodo manzo “Casamia” (Bouillon de bœuf extra « Casamia ») - BA1

Ingrédients

180 g Jambon fumé

Beurre

Poireau

Thym

Parmigiano Reggiano

Échalote

Vin blanc

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Préparer le bouillon au moyen du produit Menù en respectant les doses et les instructions figurant sur l'emballage. Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote hachée dans un peu d'huile d'olive extra vierge ; ajouter le riz et le nacrer. Mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer. Continuer la cuisson en incorporant le bouillon précédemment préparé ; cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cèpes. Une fois la cuisson terminée, incorporer au riz le beurre et le parmesan râpé.
Pour finir, ajouter quelques listels de jambon fumé sautés dans du beurre avec le poireau.

© 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)