RISOTTO AUX COURGETTES ET CREVETTES BLANCHES



Ingrédients Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1
500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
q.b. Gran Brodo - BD1X
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

500 g courgettes fraiches
oignon en quantité suffisante
ail en quantité suffisante
persil en quantité suffisante
vin blanc en quantité suffisante
ciboulette en quantité suffisante

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Préparer le bouillon au moyen du produit Menù selon le mode et les doses indiqués sur l'emballage. Dans une casserole, faire blondir l'oignon avec l'huile; verser le riz et le torréfier pendant quelques minutes, puis arroser de vin blanc et laisser évaporer. Poursuivre ensuite la cuisson en incorporant peu à peu le bouillon préparé. Pendant ce temps, couper les courgettes en dés et les faire rissoler avec de l'ail et du persil. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les courgettes et les crevettes blanches. Une fois le riz cuit, retirer du feu et dresser les assiettes en décorant de ciboulette hachée.

Préparation sans gluten

© 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)