

## RISOTTO AUX COURGETTES ET CREVETTES BLANCHES



**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 torrifier 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.

### Ingrédients Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1  
500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1  
Gran Brodo - BD1  
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

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