RISOTTO AUX LANGOUSTINES



Ingrédients Menù

400 g. Crema di scampi (Crème de langoustines) - MG0K

500 g. Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1

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

q.b. Fumetto di Pesce (Fumet de poisson) - BP0

Ingrédients

50 g échalote

1 Citron

Persil

60 ml Vin blanc

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer le bouillon de poisson avec le fond de poisson Menu'. Pendant ce temps, faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive extra vierge dans une casserole et faire griller le riz. Déglacer avec le vin blanc et le laisser s'évaporer, puis commencer la cuisson en versant progressivement le fumet de poisson. Aux trois quarts de la cuisson, incorporer la crème de langoustine en la mélangeant soigneusement ; lorsque le risotto est cuit, ajouter un peu de persil haché ; servir le riz garni de zestes de citron coupés en julienne.

© 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)