

RISOTTO AUX NOISETTES



Ingrédients Menù

500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Pesto di Nocchie Bio (Pesto de noisettes Bio) - KJ70B
Superbrodo manzo "Casamia" (Bouillon de bœuf extra
« Casamia ») - BA1

Ingrédients

oignon
noisettes
vin blanc
beurre
parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Dans une poêle antiadhésive, faire griller les noisettes dans un peu d'huile d'olive extra vierge. Préparer le bouillon au moyen du produit Menù en respectant les doses et les modalités indiquées sur l'emballage. Parallèlement, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une casserole et y faire revenir l'oignon émincé ; ajouter le riz et le faire revenir quelques minutes pour le nacer, puis ajouter le vin et laisser évaporer. Continuer la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon précédemment préparé. Cinq minutes avant le terme de la cuisson, incorporer le pesto de noisettes en veillant à bien amalgamer.

Une fois le risotto cuit, le retirer du feu et lui ajouter le beurre et le parmesan en les incorporant parfaitement. Ensuite, dans une petite poêle antiadhésive, faire revenir (sans aucune matière grasse) la joue de cochon fumée émincée en petits arrés. Dresser les assiettes avec le risotto et agrémenter ensuite d'un filet de Grancrema de brebis et des carrés de joue de cochon croquants, et pour finir saupoudrer d'un peu de noisettes grillées.

Préparation sans gluten

Per 6 persone.

In una padella antiaderente tostare le nocciole insieme ad un poco d'olio extra vergine. Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi appassire la cipolla tritata; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine incorporare il pesto di nocciole e amalgamare con cura. A cottura ultimata togliere il riso dal fuoco e mantecarlo con burro e Parmigiano grattugiato. A questo punto in un tegamino antiaderente rosolare a secco sul fuoco il guanciale affumicato tagliato a quadrettini. Trasferire il risotto nei piatti e completare con un filo di Grancrema di pecorino, i pezzetti di guanciale croccante e una spolverata di nocciole tostate tritate.