RISOTTO CARCIOFI E SEPPIE

Ingrédients Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

300 g. Èseppiafette - WD1

500 g. Riso Carnaroli - RK1

Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingrédients

q.b. Vino bianco

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

30 g. Cipolla

50 g. Scalogno

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

(Per 6 persone)

Tostare la cipolla in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere il riso e sfumarlo con del vino bianco. Intanto in una padella con olio far rosolare lo scalogno, l'aglio e le seppie tagliate a tocchetti, poi aggiungere il vino bianco e sfumare per alcuni minuti. Iniziare a cuocere il riso con il brodo dove avremo aggiunto il liquido delle seppie e cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere la gransalsa di carciofi e le seppie. Ultimare il risotto con del prezzemolo fresco tritato e servire all'onda.

© 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)