

## RISOTTO CON ZAFFERANO, SOLEGGIATI E LIQUIRIZIA



Chef: Tommaso Ruggieri

### Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme al burro; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare, quindi inserire il preparato allo zafferano. Continuare a cuocere incorporando poco per volta il brodo. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema al parmigiano e un cucchiaino dell'olio di governo dei pomodori Soleggiati . Distribuire il risotto nei piatti e spolverizzare con la polvere di liquirizia. Completare decorando con due spicchi di pomodori Soleggiati e servire.

### Ingrédients Menù

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
12 spicchi Soleggiati - TX1  
30 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90  
480 g. Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Buon brodo vegetale - BC1

### Ingrédients

25 g. Liquirizia in polvere  
30 g. Scalogni  
50 g. Burro  
80 ml. Vino bianco