

RISOTTO DEL CONTADINO



Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

- 200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
- 300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
- 400 g. Riso Carnaroli - RK1
- 40 g. Grancrema di Pecorino - KG1
- q.b. Brodo senza glutammato - BE1

Ingrédients

- 100 g Pancetta
- 250 g Zucchine
- q.b. Vino bianco
- 70 g Burro
- 30 g Parmigiano reggiano
- 60 g Cipolla
- q.b. Aglio
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Pepe
- q.b. Sale

Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Affettare le zucchine e tagliarle a mezzaluna. In una padella soffriggere uno spicchio d'aglio insieme a un poco d'olio extravergine e trifolare le zucchine; aggiustare di pepe e sale. Nel frattempo in una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un terzo del burro, poi aggiungere la pancetta a listarelle. Versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine inserire la crema di peperoni, il sugo ai datterini e le zucchine trifolate. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di grancrema di pecorino calda

Préparation sans gluten

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.