

## RISOTTO DEL CONTADINO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Ingrédients Menù

200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K  
300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK  
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.