

RISOTTO DI BOSCO



Ingrédients Menù

420 g Èboscomix - GT1
500 g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue à la Fontina D.O.P. du Val d'Aoste) - EY1
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Superbrodo manzo "Casamia" (Bouillon de bœuf extra « Casamia ») - BA1

Ingrédients

Beurre
Parmigiano Reggiano
Oignon
Persil
Jambon fumé

Chef: Leonardo Pellaiani

Préparation

Préparer le bouillon au moyen du produit Menù en respectant les modalités et les doses indiquées sur l'emballage. Dans une casserole, faire suer l'oignon haché dans l'huile d'olive extra vierge ; verser le riz et le nacer pendant quelques minutes, puis arroser de vin blanc et laisser évaporer. Continuer la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons égouttés et en partie mixés.

Une fois la cuisson terminée, incorporer le beurre et le fromage.

Décorer de fondue et de listels de jambon fumé et servir.