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 Pellacani

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 nacrer 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.

© 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)