RISOTTO DI ZUCCA E TALEGGIO E GRANELLA DI NOCCIOLE

Ingrédients Menù

1 kg Riso Carnaroli - RK1

50 g Olio extravergine di oliva - EKC

860 g Crema di zucca - EC0K

q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X

q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingrédients

1 Scalogno

150 g Vino bianco

5 g Rosmarino fresco

150 g Burro

150 g Parmigiano Reggiano

q.b. Granella di nocciole

q.b. Zucca fresca

q.b. Salvia fresca

q.b. Sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Per 12 persone

Rosolare lo scalogno in Olio, unire il Riso e tostare. Sfumare col vino, lasciare evaporare e iniziare la cottura aggiungendo gradualmente il Superbrodo bollente, già preparato. A metà cottura, aggiungere la Crema di zucca e ultimare. Mantecare con burro, Parmigiano e aromatizzare con rosmarino tritato. Servire il risotto colando a filo la Grancrema di Taleggio, decorare con foglie di salvia, una cubettata di zucca fresca saltata in padella a fiamma viva con Olio extra vergine di oliva e rosmarino. Ultimare con granella di nocciole tostate.

© 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)