

RISOTTO DI ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO



Ingrédients Menù

- 200 g Gamberetti liofilizzati - MS9
- 20 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
- 22 g Grancuoco granulare - BH1
- 450 g Gransalsa di zucchine - BZ1
- 450 g Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

- q.b. Prezzemolo
- 50 g Burro
- 50 ml Vino bianco
- 20 g Cipolla
- 50 g Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Far rinvenire i gamberetti lasciandoli in acqua fredda per due minuti; preparare poi il brodo utilizzando il Grancuoco granulare Menù. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme a un poco d'Olio extravergine, quindi aggiungere il riso e tostarlo; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto iniziare a cuocere incorporando il brodo poco per volta. Cinque minuti prima del termine della cottura, inserire la salsa alle zucchine, i gamberetti e lo zafferano. Mantecare infine il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato; completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.