

RISOTTO PECORINO E PERE



Ingrédients Menù

- 10 g Pepe rosa speciale essiccato - 1282
- 180 g. Grancrema di Pecorino - KG1
- 500 g. Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Grancuoco granulare - BH1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

- 50 g. Cipolla
- 120 g. Parmigiano reggiano
- 150 g. Burro
- q.b. Vino bianco
- 300 g. Pere

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; lavare e pelare le pere, tagliandole poi a cubetti. Nel frattempo in una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a un poco d'olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto iniziare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la Grancrema di pecorino e le pere. Quando il risotto risulterà cotto, mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Completare con una macinata di pepe rosa e servire.