

## RISOTTO ZUCCHINE E SPECK



### Ingrédients Menù

500 g. Gransalsa di zucchine - BZ1  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingrédients

60 gr Cipolla  
50 ml. Vino bianco  
80 gr Parmigiano reggiano  
100 gr Burro  
150 gr Speck

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a 40 g. di burro; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la gransalsa di zucchine e lo speck tagliato a listarelle. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato, poi servire.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.