

## SFORMATINO DI RISO CON AGLIO ORSINO, RAGÙ DI POLPO E BURRATA



### Ingrédients Menù

120 g Rape rosse a fette - VH3  
180 g Èragùdipolpo - WQQX  
360 g Riso Carnaroli - RK1  
36 g Pesto di Aglio Orsino - X30X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Petali di rosa - 1252  
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

### Ingrédients

25 g Burrata  
q.b. Cipolla  
q.b. Vino bianco  
q.b. Germogli  
q.b. Burro

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation sans gluten

Per 6 persone

Preparare il Superbrodo vegetale seguendo le istruzioni sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un po' d'Olio extra vergine; 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 della cottura, spegnere e aggiungere il Pesto di Aglio Orsino. Stendere il riso su un piano di marmo facendolo raffreddare. Una volta tiepido, inserirlo nei pirottini precedentemente imburrati e farlo raffreddare. Al momento del servizio scaldarlo in forno a 170C° con 50% di umidità per 15 minuti. Sul piatto stendere una pennellata di Rape rosse frullate e posizionare al centro lo sformato. Aggiungere Èragùdipolpo scaldato, la burrata e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare decorando con germogli e Petali di rosa.