

CINGHIALE E CAVOLO VIOLA CON RISOTTO ALLE VERDURINE E FORMAGGIO DI FOSSA



Ingredienti Menù

20 g. Dadolata di verdure - BS0K
20 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
40 g. Cavolo viola pronto - Z8P
40 g. Riso precotto "disidratato" - RV0K
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

40 ml. Acqua
q.b. Sale e Pepe
20 g. Burro
Rametto di Rosmarino

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 Persona

Lasciare reidratare il Riso nell'acqua per circa 50 minuti. A questo punto può essere conservato in frigo fino al momento dell'utilizzo. Preparare il risotto unendo in un contenitore da microonde il Riso, la Dadolata di verdure e la Grancrema di Formaggio di Fossa. Scaldare per 2 minuti, mescolando dopo un minuto circa. Unire il burro e far riposare 1 minuto. Scaldare il Cinghiale per 2 minuti. Impiattare il risotto e adagiarvi sopra il Cavolo viola ed il Cinghiale. Decorare con un rametto di rosmarino.