# 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)