CREMA DI RISO CON DORATI, DATTERINI GIALLI E PESTO DI SENAPE



Ingredienti Menù

18 Datterini gialli interi in succo - XM1X

180 g Riso Arborio - RA1

30 ml Olio extravergine di oliva - EKC

40 g Pesto di Senape - KK7

70 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

90 g Dorati - TN1

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Ingredienti

q.b. Finocchietto selvatico

70 ml Prosecco

40 g Scalogno tritato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

In una padella tostare il Riso con l'Olio extravergine di oliva e sfumare con il prosecco. Una volta evaporato il prosecco, aggiungere lo scalogno e il Brodo bollente. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema al Parmigiano Reggiano. Frullare il tutto in un mixer aggiungendo del Brodo, quindi filtrare il tutto in un colino. Se necessario aggiungere un altro pò di Brodo. Versare il composto a specchio sul piatto e decorare con Datterini gialli, pomodori Dorati, Pesto di Senape e finocchietto selvatico.

Procedimento senza glutine

© 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)