

## CROCCANTE DI RISO CON FUNGHI TARTUFATI E PORRO FRITTO



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Ingredienti Menù

240 g Riso Vialone nano - RT1  
300 g Solofungo Poker Natura - FVP  
5 g Buon brodo vegetale - BC1X  
60 g Crema con tartufo - E5H07  
60 g Ècremaiformaggi - EFQX  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

### Ingredienti

60 g Burro  
30 g Scalogno  
90 g Vino bianco  
q.b. Prezzemolo  
90 g Parmigiano Reggiano  
6 Uova  
q.b. Pane grattugiato  
q.b. Farina  
q.b. Timo  
q.b. Porro tagliato a julienne  
30 g Germogli misti

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo diluendo in mezzo litro d'acqua il Buon brodo Menù. Far appassire in una padella con un pò d'Olio extravergine di oliva lo scalogno tritato fine; aggiungere il Riso e tostarlo per un minuto, quindi sfumare con il vino bianco. Aggiungere un poco alla volta il Brodo, continuando la cottura del riso finché non risulterà al dente. Aggiustare di sale e pepe, quindi aggiungere il burro ed il Parmigiano Reggiano. Aiutandosi con un coppapasta, riempire uno stampino con il composto ottenuto e lasciarlo raffreddare in frigorifero. Dopo un paio d'ore toglierlo dal frigo ed impanarlo con farina, uovo e pangrattato. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°C. Nel frattempo, in una padella, scaldare un cucchiaino d'Olio, aggiungere il timo e i Funghi e farli rosolare a fuoco vivace. Aggiungere la Crema con tartufo, mescolare il tutto e spegnere il fuoco. Mettere il croccante di riso su un piatto da portata, posizionarvi sopra i Funghi al Tartufo, quindi guarnire con i germogli, il porro fritto a julienne e la Crema ai formaggi. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

### Procedimento senza glutine