

## RISOTTO AGRODOLCE CON RAGUSANO, PERE E ZENZERO



### Ingredienti Menù

12 g Olio extravergine di oliva - EK5  
25 g Salsa di Pere e zenzero - TV7  
40 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X  
80 g Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

q.b. Scalogni  
q.b. Vino bianco  
7 g Favò di miele

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Rosolare lo scalogno con un filo d'olio extravergine di oliva, aggiungere il riso Carnaroli e farlo tostare. Sfumare poi con il vino bianco, lasciare evaporare. Man mano aggiungere il brodo preparato col Superbrodo Manzo Casa Mia e portare a cottura. Aggiungere la Grancrema di Ragusano DOP e mantecare. Adagiare il risotto in un piatto piano, aggiungere poi la salsa di pere e zenzero, un pezzetto di favò di miele e una manciata di pepe rosa per decorare.