

RISOTTO AGRODOLCE CON RAGUSANO, PERE E ZENZERO



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 favo di miele e una manciata di pepe rosa per decorare.

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. Scalogno
q.b. Vino bianco
7 g Favo di miele