RISOTTO AI PEPERONI E GAMBERETTI



Ingredienti Menù

350 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
500 g. Riso Vialone nano - RT1
60 g. Gamberetti liofilizzati - MS9
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

60 ml. Vino bianco
q.b. Burro
q.b. Parmigiano reggiano
50 g. Cipolla
q.b. Erba cipollina

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto. Nel frattempo preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un poco d’olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la crema di peperoni e i gamberetti reidratati. Quando il riso risulterà cotto mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Completare con fili di erba cipollina e servire.

© 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)