

RISOTTO AI PISTACCHI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

180 g. Èmazzancolle - MJ1
200 g. Pesto ai pistacchi - BX7
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

35 g. Scalogo
q.b. Burro
90 ml. Vino bianco
q.b. Prezzemolo
q.b. Granella di pistacchio

Chef: Leonardo Pellaracani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire lo scalogno tritato insieme all'olio extravergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto aggiungere il liquido delle mazzancolle al brodo portandolo ad ebollizione. Continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo. A cinque minuti dal termine aggiungere il pesto ai pistacchi. Quando il riso risulterà cotto, unire le èmazzancolle scolate. Mantecare con olio d'oliva e servire decorato con del pistacchio tritato e una grattugiata di scorza di limone.