RISOTTO AI PISTACCHI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

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.

© 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)