RISOTTO AI PORCINI CON CACIO E PEPE



Ingredienti Menù

30 g Ècacioepepe - S4QX
30 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
70 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
80 g Riso Carnaroli - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

10 g Scalogno
20 g Vino bianco
30 g Burro
q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Prezzemolo
q.b. Brodo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

In una casseruola rosolare lo scalogno tritato con un filo di Olio extravergine d'oliva.
Tostare il riso Carnaroli, aggiungere un goccio di Vino bianco e lasciare evaporare.
Iniziare la cottura versando del brodo bollente. A 5 minuti dalla fine di cottura, aggiungere i funghi Porcini trifolati. Mantecare con il burro, Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo tritato.
Al centro del piatto posizionare il coppapasta, inserire il riso, togliere il coppapasta, aggiungere Guanciale croccante e Ècacioepepe. Ultimare con pepe rosa.

© 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)