

RISOTTO AI PORRI



Ingredienti Menù

300 g. Gransalsa di Porro - BI1
480 g. Riso Vialone nano - RT1
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

30 g. Parmigiano Reggiano
30 gr Burro
q.b. Sale
q.b. Pepe
50 gr Cipolla
60 ml. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una padella larga soffriggere la cipolla tagliata fine con qualche cucchiaio di olio. Versare il riso nella padella lasciandolo tostare per qualche minuto sempre mescolando. Unire un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere qualche mestolo di brodo bollente, procedendo alla cottura del riso. A cinque minuti dal fine cottura, aggiungere la Gransalsa di porro. Infine mantecarlo con una noce di burro e il parmigiano.