RISOTTO AL BRANDY CON PESTO E SCAMORZA



Ingredienti Menù

300 gr Grancrema di Scamorza affumicata - E91

500 gr Riso Carnaroli - RK1

50 g Pesto alla genovese - C3H

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

50 gr Brandy

40 gr Burro

50 gr Cipolla

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola rosolare la cipolla tritata insieme a un poco d'olio extravergine; aggiungere il riso e lasciarlo tostare per alcuni minuti. Versare una parte del brandy e far evaporare, quindi continuare a cuocere inserendo poco alla volta il brodo preparato. Due minuti prima di togliere dal fuoco incorporare il brandy rimasto, il pesto, la Grancrema di Scamorza e il burro. Terminare la cottura e servire il risotto.

© 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)