

RISOTTO AL CAVOLO VIOLA E FONDUTA DI PECORINO



Ingredienti Menù

- 400 g. Cavolo viola pronto - Z8P
- 500 g. Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
- q.b. Petali di rosa - 1252
- q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

- 6 fette Prosciutto crudo
- 60 g. Parmigiano Reggiano
- 60 g. Burro
- q.b. Vino bianco
- q.b. Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

Rosolare la cipolla con il burro, aggiungere il Riso Carnaroli, tostare e aggiungere il vino bianco lasciando evaporare. Iniziare la cottura aggiungendo il brodo bollente preparato in precedenza. Nel frattempo tostare il prosciutto in forno. Due-tre minuti prima della fine cottura aggiungere il Cavolo viola. Terminare la cottura. Spegnerne il fuoco e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Servire il risotto all'onda, decorato con i Petali di rosa, la Grancrema di pecorino DOP e il prosciutto crudo tostato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.