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. Spegnere 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.

© 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)