RISOTTO AL MARLIN CON ANETO E ZAFFERANO



Ingredienti Menù

35 gr Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

80 gr Riso Carnaroli - RK1

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

10 g. Cipolla bianca

20 ml. Vino bianco

q.b. Erba Cipollina

q.b. Aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona

In una padella con un filo d'olio rosolare la cipolla. In seguito, aggiungere il riso e tostare, sfumare con il vino bianco e continuare la cottura con il Fumetto di pesce precedentemente preparato. Quando il riso è quasi a fine cottura aggiungere il marlin tagliato a cubetti, l'aneto tritato e un po' di preparato in polvere allo zafferano. Spegnere il fuoco e mantecare con un goccio di olio extravergine di oliva. Mettere il coppapasta al centro del piatto e versare il risotto. Decorare con erba cipollina.

© 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)