

RISOTTO AL PEPE E LIMONE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

In un tegame soffriggere la cipolla tagliata fine con qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva. Versare il riso nella padella lasciandolo tostare per qualche minuto, continuando a mescolare. Aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere qualche mestolo di brodo bollente, procedendo alla cottura del riso. A cinque minuti dalla fine della cottura, aggiungere la Miscela aromatizzata al pepe e limone. Mantecare il riso con una noce di burro e il Parmigiano Reggiano. Decorare con fili di peperoncino, scorzette di limone e servire.

Ingredienti Menù

- 80 g Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Miscela aromatizzata al pepe e limone - 1825
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
- q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

- q.b. Limone
- q.b.. Vino bianco
- q.b. Burro
- q.b. Parmigiano Reggiano
- q.b. Cipolla