RISOTTO AL PEPE E LIMONE



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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

In un tegame soffriggere la cipolla tagliata fine con qualche cucchiaio 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.

© 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)