RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E BALSAMICO



Ingredienti Menù

70 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

80 g Riso Carnaroli - RK1

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio - K4Z

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Lambrusco

q.b. Cipolla

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Burro

q.b. Prosciutto crudo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Preparare una padella con olio extravergine di oliva e cipolla tritata. Quando la cipolla è rosolata aggiungere il riso. Tostare il riso, quando è caldo versare il Lambrusco e sfumare. Lasciare evaporare il vino, aggiungere il brodo e portare il risotto a cottura. Quando il riso è quasi cotto aggiungere la Salsa al radicchio continuando la cottura. Mantecare con burro e Parmigiano Reggiano. Impiattare il riso decorandolo con aceto balsamico e prosciutto crudo saltato.

© 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)