RISOTTO AL TARTUFO E TALEGGIO



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
300 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K
500 g Riso Carnaroli - RK1
54 fette Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe nero macinato - 1229
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

50 g Burro
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato
q.b. Scalogno
q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Ingredienti per 6 persone
In un tegame, rosolare lo scalogno tritato con un fi lo d’Olio extravergine di oliva. Aggiungere il Riso Carnaroli e lasciarlo tostare, quindi sfumare con il vino bianco e fare evaporare la parte alcolica. Proseguire la cottura aggiungendo gradualmente il brodo caldo preparato con il Superbrodo Manzo “Casamia”, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata, incorporare la Crema di funghi prataioli al tartufo e mantecare con burro e Parmigiano grattugiato, fi no ad ottenere una consistenza cremosa. Distribuire il risotto nei piatti piani e completare con la Grancrema di Taleggio, le fette di Carpaccio di tartufo e una macinata di Pepe.

Procedimento senza glutine

© 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)