

## RISOTTO ALLA CARBONARA CON AGRETTI E TONNO FUMÈ



### Ingredienti Menù

160 g Grancrema alla Carbonara - ST1X  
240 g Riso Carnaroli - RK1  
40 g Èagretti - XK1X  
40 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9  
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X  
Olio extravergine di oliva - EK5  
Pepe colorato macinato grosso - 1261

### Ingredienti

40 g Burro  
Pasta sigaretta  
Crescione

Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 4 persone

In una padella tostare il riso a fiamma non troppo alta. Appena i chicchi di riso saranno ben tostati, iniziare a versarvi il brodo vegetale bollente. A 5 minuti dalla fine della cottura aggiungere metà quantità di Grancrema alla Carbonara per iniziare a insaporire il riso.

A fine cottura spegnere il fuoco, mantecare con burro e con la restante Grancrema alla Carbonara. Lasciare riposare per un minuto.

Con l'aiuto di un coppapasta largo, impiattare disponendo il risotto al centro del piatto. Guarnire con gli agretti conditi con un filo d'olio e sale, la tartare di tonno affumicato e una cialda di carbonara. Ultimare con pepe colorato macinato e qualche fogliolina di crescione.