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.

© 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)