RISOTTO ALLA GRANSALSA DI ASPARAGI, DORATI E GAMBERETTI



Ingredienti Menù

20 g Gamberetti liofilizzati - MS9
400 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
500 g Riso Carnaroli - RK1
50 g Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

50 g Burro
50 g Parmigiano reggiano
q.b. Vino bianco
q.b. Cipolla
q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Curry

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
Reidratare i gamberetti lasciandoli in acqua fredda per qualche minuto. Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola rosolare la cipolla tritata insieme all'Olio extravergine di oliva; incorporare il riso e lasciarlo tostare, quindi bagnare con il vino e far evaporare. Continuare a cuocere aggiungendo il Brodo preparato. A 5 minuti al termine della cttura aggiungere la Gransalsa di asparagi, i pomodori Dorati, i Gamberetti ed il curry. A cottura ultimata mantecare il riso con burro e Parmigiano reggiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato 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)