RISOTTO ALLA PESCATORA



Ingredienti Menù

500 g. Riso Carnaroli - RK1

550 g. Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

35 g. scalogno

q.b. prezzemolo

q.b. pomodorini

q.b. vino bianco

250 g. Cozze

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme all'olio extra vergine d'oliva. Versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare la cottura incorporando poco alla volta il liquido di E'maremix e successivamente il brodo. Saltare le cozze con olio, aglio e prezzemolo. Scaldare per alcuni minuti E'maremix con olio, aglio e prezzemo, aggiungere le cozze sgusciate continuando la cottura per alcuni minuti. A cinque minuti dal termine della cottura del riso aggiungere Èmaremix. Posizionare il risotto nel piatto e mantecarlo con un filo d'olio aggiungendo prezzemolo tritato. Emulsionare i pomodorini con un filo d'olio e decorare il piatto, aggiungendo alcune gocce di prezzemolo precedentemente emulsionato con olio.

© 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)