

## RISOTTO ALLA RAPA ROSSA E PETTO D'OCA AFFUMICATO CON FONDUTA DI PECORINO E CHUTNEY MANGO E PEPE ROSA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Tritare lo scalogno e rosolarlo in olio evo. Aggiungere il riso e tostarlo, bagnarlo con vino bianco e lasciare sfumare. Frullare le rape rosse e passarle in un colino a maglia stretta. Cominciare la cottura aggiungendo il succo della rapa rossa caldo assieme al brodo. Portare ad ebollizione delicata e portare quasi a fine cottura. Aggiungere il petto d'oca affumicato tagliato a julienne e completare la cottura. Mantecare con burro e pecorino grattugiato. Aggiustare di sale e pepe.

Impiattare e colare a filo la Grancrema di Pecorino ammorbidita al microonde. Spolverare con pepi colorati e decorare con chutney di mango e pepe rosa ed aghi di rosmarino.

### Ingredienti Menù

100 g Riso Carnaroli - RK1  
200 g Buon brodo vegetale - BC1  
200 g Rape rosse a fette - VH3  
20 g Grancrema di Pecorino - KG1  
20 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9  
30 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7  
30 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7  
30 g Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pepe colorato intero - 1244

### Ingredienti

mezzo Scalogno  
50 g Vino bianco  
10 g Burro  
10 g Pecorino grattugiato