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



Ingredienti Menù

100 g Riso Carnaroli - RK1
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 Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

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

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.

© 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)