

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 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