RISOTTO ALLE ORTICHE

Ingredienti Menù

120 g. Crema di ortica - E87

40 g. Olio extravergine di oliva - EK5

480 g. Riso Vialone nano - RT1

70 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Buon brodo (vegetale) - BC1

Ingredienti

q.b. Sale

30 ml. Vino bianco

30 gr Burro

50 gr Scalogno

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo in una pentola con dell'olio. Aggiungere il riso, farlo tostare, sfumare con il vino e lasciare evaporare. Aggiungere via via un mestolo di brodo vegetale bollente cuocendo il riso a fiamma vivace. Una volta cotto aggiungere la Crema di ortica, mantecare con il burro, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e, se necessario, aggiustare di sale.

© 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)