

RISOTTO ALLE TRIGLIE E CARCIOFI



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo sciogliendo il prodotto Menù in due litri e mezzo d'acqua secondo le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo lavare e diliscare le triglie avendo cura di tenerne da parte le teste e le altre parti scartate. In un tegame scaldare un poco d'olio extravergine e farvi soffriggere metà della cipolla tritata con qualche gambo di prezzemolo. Inserire le parti di scarto del pesce, rosolare brevemente, quindi coprire d'acqua e sobbollire per quindici minuti; aggiustare di pepe e sale e infine filtrare il fumetto ottenuto. Intanto in una casseruola sciogliere il burro e farvi appassire la cipolla rimasta dopo averla tritata; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando poco alla volta il brodo preparato. A due minuti dal termine unire la Gransalsa di cuori di carciofo e terminare la cottura. A questo punto scaldare in padella l'olio rimasto e soffriggere l'aglio in camicia: aggiungere le triglie precedentemente tagliate a pezzetti e bagnare con il fumetto. Distribuire ora il risotto nei piatti e completare accomodandovi sopra le triglie nella loro salsa.

Ingredienti Menù

180 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
50 g Buon brodo vegetale - BC1
600 g Riso Carnaroli - RK1
75 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 kg Triglie
60 g Burro
1 spicchio Aglio
q.b. Sale e Pepe
100 g Vino bianco
100 g Cipolla
q.b. Prezzemolo