RISOTTO ALLE TRIGLIE E CARCIOFI



Ingredienti Menù

180 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

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

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.

© 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)