RISOTTO ALLO STRACCHINO CON PETTO D'OCA AFFUMICATO E SALSA DI PERE E ZENZERO



Ingredienti Menù

120 g Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

120 g Salsa di Pere e zenzero - TV7

500 g Riso Carnaroli - RK1

50 g Brodo senza glutammato - BE1

Ingredienti

100 g Cipolla

120 g Vino bianco

60 g Burro

120 g Parmigiano reggiano

300 g. Stracchino

q.b. Pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo miscelando il prodotto Menù con 200 g. di acqua bollente. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro e farvi rosolare la cipolla tritata; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando poco alla volta il brodo preparato. Quando il risotto risulterà cotto al dente, toglierlo dal fuoco e lasciarlo riposare coperto per due minuti. A questo punto tagliare a julienne il petto d’oca, avendo cura di tenerne da parte sei fette. Mantecare il risotto con lo stracchino e il parmigiano grattugiato, poi completare con la julienne di petto d’oca e una generosa macinata di pepe. Trasferire il riso nei piatti e decorare con le fettine di petto d’oca tenute da parte e la salsa di pere e zenzero.

© 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)