RISOTTO CON ASPARAGI, CULATELLO E PORCINI



Ingredienti Menù

350 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
450 g Riso Carnaroli - RK1
80 g Funghi porcini preparati - GC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato
80 g Culatello
30 g Scalogno
25 g Burro
q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Tritare lo scalogno e farlo rosolare con un pò di Olio extravergine d'oliva in una casseruola. Aggiungere il Riso, bagnare con vino bianco e far evaporare. Continuare la cottura con un po' di brodo ottenuto con il prodotto Menù Superbrodo Casamia. Cinque minuti prima di ultimare la cottura del Riso, aggiungere la Gransalsa di asparagi, il culatello tagliato a piccoli cubetti e i Funghi porcini. Quando il risotto sarà pronto, mantecare con una noce di burro e una manciata di parmigiano grattugiato.

© 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)