RISOTTO CON ASPARAGI E PETTO D'OCA



Ingredienti Menù

100 g. Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5

400 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Brodo senza glutammato - BE1

Ingredienti

40 g. Cipolla

40 g. Burro

70 g. Parmigiano reggiano

50 ml. Vino bianco

200 g. Crescenza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone:

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme all'olio extravergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la crescenza, la gransalsa di asparagi e 70 g. di petto d'oca tagliato a striscioline. Quando il riso risulterà cotto, mantecare a fuoco spento con il burro e il parmigiano grattugiato. Completare con le fettine rimaste di petto d'oca affumicato.

© 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)