RISOTTO CON ASPARAGI, TALEGGIO E GUANCIALE CROCCANTE



Ingredienti Menù

120 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9
20 ml. Olio extravergine di oliva - EK5
400 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

40 g. Cipolla
40 g. Burro
60 g. Parmigiano reggiano
50 ml. Vino bianco
200 gr Taleggio

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Tagliare il guanciale affumicato a striscioline e rosolarle in padella fino a renderle croccanti. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un poco d'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 Gransalsa di punte di asparagi e il taleggio a tocchetti. Quando il riso risulterà cotto mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Completare con le fettine di guanciale croccante e servire.

© 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)