RISOTTO CON FONDUTA DI CIPOLLA E FORMAGGIO DI FOSSA



Ingredienti Menù

20 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

400 g. Zuppa di Cipolle - ZD1X

500 g. Riso Carnaroli - RK1

60 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

300 g. Piselli freschi

70 g. Parmigiano reggiano

50 ml. Vino bianco

30 g. Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo sbianchire i piselli per qualche minuto in acqua bollente. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un poco d’olio extravergine; 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 bollente precedentemente preparato. A cinque minuti dal fine cottura unire i piselli e la zuppa di cipolle. A cottura ultimata mantecare con il parmigiano grattugiato e trasferire il risotto in un piatto da portata. Completare con un filo di Grancrema di formaggio di Fossa di Sogliano 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)