

RISOTTO CON FONDUTA DI CIPOLLA E FORMAGGIO DI FOSSA



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.

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