RISOTTO CON GRANCREMA DI TALEGGIO DOP, SALSA DI NOCI E GOCCE DI ZAFFERANO



Ingredienti Menù

40 g Salsa alle noci - C4H
60 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
6 g Superbrodo vegetale granulare - BG1X
80 g Riso Carnaroli - RK1
q.b. Zafferano in pistilli - 1307

Ingredienti

15 g burro
q.b. cipolla
60 ml vino bianco
350 ml acqua
30 g gocce di zafferano
circa 50 g maizena
q.b. sale

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 1 porzione
Preparare un brodo utilizzando il Superbrodo vegetale granulare. A parte sciogliere la maizena in abbondante acqua in modo che non faccia grumi. In un pentolino mettere 100 g. di acqua, lasciare bollire e aggiungere pian piano la maizena e mescolare con la frusta, fino a raggiungere una densità simile a quella di una vellutata. Lasciare raffreddare appena e quando il composto è intorno ai 50°c, inserirvi i pistilli di zafferano, travasare in un biberon e lasciare in infusione. In una padella rosolare la cipolla con il burro senza farla imbiondire, aggiungere il riso Carnaroli e tostare, bagnare poi con il brodo. A cottura quasi ultimata, mantecare il risotto con la Grancrema di Taleggio DOP. Servire il risotto in un piatto piano, versare sopra la salsa di noci e decorare con gocce di zafferano.

© 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)