RISOTTO CON GUANCIALE E CASTAGNE



Ingredienti Menù

180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9
300 g. Castagnapronta - AR1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Burro
q.b. Vino bianco
q.b. Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo dosi e modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola scaldare un po’ d’olio e farvi appassire la cipolla tritata; aggiungere il Riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. In una padella rosolare il Guanciale tagliato a listarelle. Cinque minuti prima del fine cottura del riso incorporare le Castagne tagliate, il Guanciale rosolato e amalgamare con cura. Togliere il riso dal fuoco a cottura ultimata e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano grattugiato. Impiattare il risotto e decorare con un filo di Grancrema di pecorino.

© 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)