RISOTTO CON MAZZANCOLLE, BISQUE DI CROSTACEI, ASPARAGI E FIORI DI ZUCCA



Ingredienti Menù

20 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
40 g Èbisquedicrostacei - WJQX
40 g Èmazzancolle - MJ1
5 g Fumetto di Pesce - BP0
80 g Riso Carnaroli - RK1

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Sale
q.b. Prezzemolo
5 ml Olio all'aglio
20 g Fiori di zucca
20 g Cipolla
15 g Burro

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 1 persona
In una pentola preparare il fumetto di pesce seguendo le indicazioni riportate sulla confezione; se si desidera è possibile insaporirlo ulteriormente con dei gambi di prezzemolo e un po' di cipolla. Aggiungere al fumetto di pesce il liquido di governo delle mazzancolle. Cuocere in padella la cipolla insieme al burro. Tostare il riso in padella e bagnarlo con il fumetto unendovi il burro alla cipolla e l'olio all'aglio. Portare quasi a cottura e solo 2 minuti prima aggiungere la bisque, la gransalsa di asparagi e le mazzancolle. Mantecare con un pò di olio extravergine di oliva. Impiattare guarnendo con i fiori di zucca tagliati a julienne e una mazzancolla.

© 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)