

## 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.