RISOTTO CON PERE, FORMAGGIO DI FOSSA E RIDUZIONE AL VINO ROSSO



Ingredienti Menù

480 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
600 g. Riso Carnaroli - RK1
60 g. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

100 g. cipolla
200 g. zucchero semolato
200 ml. vino bianco
750 ml. vino rosso
180 g. burro

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una pentola bollire il vino rosso insieme allo zucchero fino a ottenere una riduzione sciropposa. A questo punto tagliare le pere in piccoli cubetti e farle candire nello sciroppo di vino per cinque minuti. Intanto, in una casseruola appassire sul fuoco la cipolla tritata insieme al burro; 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 preparato. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema di formaggio di Fossa. Distribuire il risotto nei piatti e accomodarvi sopra i cubetti di pera candita. Completare con un filo di riduzione al vino rosso.

© 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)