

RISOTTO CON PORCINI E SPECK



Chef: Leonardo Pellaracani

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola soffriggere lo scalogno tritato con un poco d'olio extra vergine; aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando il brodo preparato; cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere i porcini. A cottura ultimata mantecare il riso con burro e Parmigiano grattugiato. Completare aggiungendo delle listarelle di speck saltate con burro e porro.

Ingredienti Menù

360 g. Èporcino - GX1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

180 g. Speck
q.b. Burro
q.b. Porro
q.b. Timo
q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Scalogni
q.b. Vino bianco