RISOTTO CON PORCINI E SPECK



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. Scalogno

q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

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 dalla 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.

© 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)