RISOTTO CON SCAMPI



Ingredienti Menù

400 g. Crema di scampi - MG0K

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q,b, Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

Ingredienti

50 g. Scalogno

1 Limone

q.b. Prezzemolo

60 ml. Vino bianco

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo di pesce con il fumetto di pesce Menu'. Nel frattempo in una casseruola soffriggere lo scalogno in un poco d'olio extravergine e farvi tostare il riso. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi iniziare la cottura versando poco a poco il brodo di pesce. A circa tre quarti della cottura incorporare la crema di scampi, amalgamandola con cura; quando il risotto risulterà cotto, aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato; servire il riso guarnito da scorzette di limone tagliate a julienne.

© 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)