RISOTTO CON ZAFFERANO, ASPARAGI E PECORINO



Ingredienti Menù

100 g. Grancrema di Pecorino - KG1
400 gr Gransalsa di punte di asparagi - CY107
40 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
500 gr Riso Carnaroli - RK1
q,b, Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

100 gr Burro
80 gr Parmigiano reggiano
60 ml. Vino bianco
60 gr Cipolla

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a 40 g. di burro; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere il preparato allo zafferano e la gransalsa di asparagi. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Distribuire il risotto nei piatti e completare con la grancrema di pecorino colata a filo.

© 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)