RISOTTO CON ZAFFERANO, SOLEGGIATI E LIQUIRIZIA



Ingredienti Menù

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
12 spicchi Soleggiati - TX1
30 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
480 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Ingredienti

25 g. Liquirizia in polvere
30 g. Scalogno
50 g. Burro
80 ml. Vino bianco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Nel frattempo in una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme al burro; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare, quindi inserire il preparato allo zafferano. Continuare a cuocere incorporando poco per volta il brodo. A cottura ultimata mantecare con la Grancrema al parmigiano e un cucchiaino dell'olio di governo dei pomodori Soleggiati . Distribuire il risotto nei piatti e spolverizzare con la polvere di liquirizia. Completare decorando con due spicchi di pomodori Soleggiati e servire.

Procedimento senza glutine

© 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)