RISOTTO CON ZUCCA, MELE E AMARETTI



Ingredienti Menù

430 g Crema di zucca - EC0K

500 Riso Carnaroli - RK1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.s. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredienti

1/2 Limone

50 g Cipolla

30 g Zucchero

70 g Parmigiano grattugiato

100 g Burro

50 ml. Vino bianco

30 g. Amaretti sechhi

250 g. Mele golden

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 padella sciogliere metà del burro e rosolarvi le mele precedentemente tagliate a tocchetti; aggiungere lo zucchero, il succo del limone e cuocere per alcuni minuti. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi soffriggere la cipolla tritata; inserire il riso e tostarlo. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi continuare a cuocere versando via via il brodo preparato; cinque minuti prima di togliere dal fuoco incorporare la crema di zucca e le mele. A cottura ultimata mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di amaretti sbriciolati e servire.

© 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)