RISOTTO CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

240 g. Èmazzancolle - MJ1

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Gran Brodo - BD1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Zucchine

50 g. Cipolla

2 Spicchi d'aglio

q.b. Prezzemolo

60 ml. Vino bianco

q.b. Erba cipollina

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il liquido delle mazzancolle e il Buonbrodo Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme all'olio; 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. Nel frattempo tagliare le zucchine a cubetti e trifolarle con l'aglio e il prezzemolo. A cinque minuti dal fine cottura aggiungere le zucchine e le mazzancolle. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e impiattare, decorando con erba cipollina tritata.

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)