RISOTTO CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE

Ingredienti Menù

240 g. Èmazzancolle - MJ1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Gran Brodo - BD1
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.

© 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)