RISOTTO CON ZUCCHINE, POMODORINI E CREMA DI SCAMPI



Ingredienti Menù

100 g. Dorati - TN1
350 g. Crema di scampi - MG0K
500 g. Riso Carnaroli - RK1
due cucchiai Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Aglio a fettine - 1225
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 foglia Alloro
q.b. Gambi di prezzemolo
q.b. Sale e pepe
q.b. Prezzemolo tritato
1 Cipolla
60 ml. Vino bianco
50 g. Pomodori ramati
2 Zucchine verdi

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
In una pentola portare a ebollizione tre litri d'acqua insieme alla cipolla, ai gambi di prezzemolo, ad una foglia di alloro e a qualche pomodoro ramato; aggiungere anche il fumetto Menù e il vino bianco, poi filtrare il brodo di pesce. Nel frattempo unire l'aglio a 50 g. d'olio extravergine di oliva in un recipiente da porre nel forno a microonde per due minuti a media potenza. Tagliare a dadini le zucchine eliminandone la parte interna, poi saltarle per qualche minuto in padella insieme a un poco d'olio extravergine salandole e pepandole. Distribuire le zucchine su di un vassoio e lasciarle raffreddare. A questo punto in una casseruola scaldare poco olio extravergine e farvi tostare il riso; bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Iniziare a cuocere incorporando poco per volta il fumetto precedentemente preparato, avendo cura di conservarne un poco per stemperare la crema di scampi. A tre quarti della cottura aggiungere le zucchine trifolate e la crema di scampi; mantenere sul fuoco fino a quando il risotto risulterà cotto. Mantecare aggiungendo altro olio profumato all'aglio e completare con i pomodorini Dorati e una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

© 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)