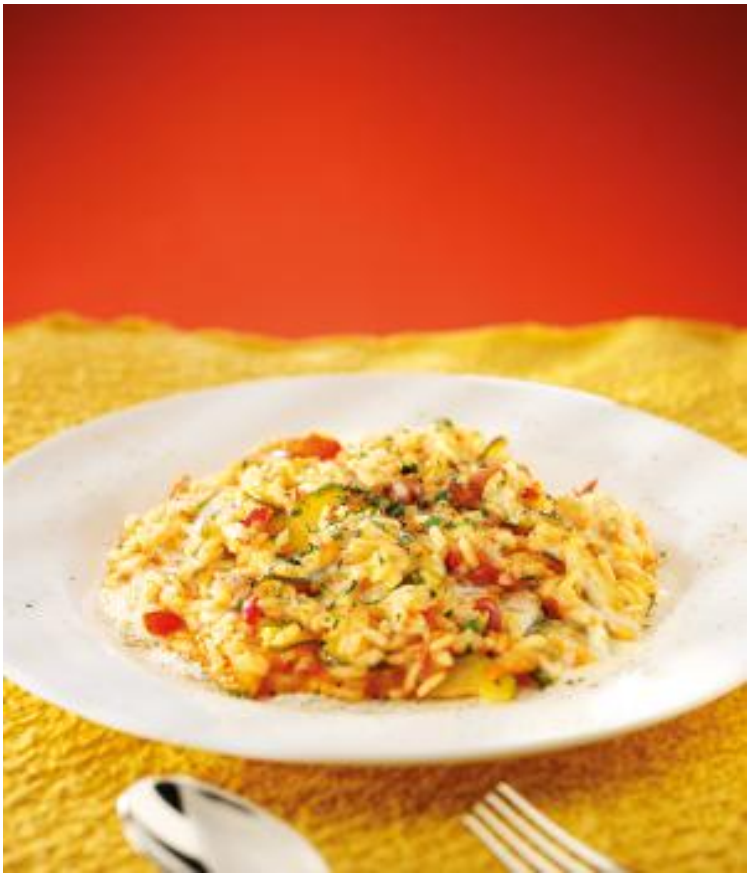
RISOTTO DEL CONTADINO



Chef: Diego Ponzoni

Ingredienti Menù

200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
300 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
400 g. Riso Carnaroli - RK1
40 g. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Brodo senza glutammato - BE1

Ingredienti

100 g Pancetta
250 g Zucchine
q.b. Vino bianco
70 g Burro
30 g Parmigiano reggiano
60 g Cipolla
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Pepe
q.b. Sale

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Affettare le zucchine e tagliarle a mezzaluna. In una padella soffriggere uno spicchio d'aglio insieme a un poco d'olio extravergine e trifolare le zucchine; aggiustare di pepe e sale. Nel frattempo in una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un terzo del burro, poi aggiungere la pancetta a listarelle. 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. A cinque minuti dal termine inserire la crema di peperoni, il sugo ai datterini e le zucchine trifolate. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di grancrema di pecorino calda

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura 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)