

# 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.