

## RISOTTO DI BOSCO



### Ingredienti Menù

- 420 g. Èboscomix - GT1
- 500 g. Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

- q.b. Burro
- q.b. Cipolla
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Aglio
- q.b. Speck
- q.b. Parmigiano reggiano
- q.b. Vino bianco

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme all'olio extra vergine d'oliva; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco lasciar evaporare. Continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo. Scolare i funghi Èboscomix e saltarli per qualche minuto in padella con l'aglio tritato e il prezzemolo. A cinque minuti dal termine della cottura del riso aggiungere i funghi. In chiusura mantecare con burro e formaggio e decorare con la fonduta sciolta, le listarelle di speck e servire.