RISOTTO DI BOSCO



Ingredienti Menù

420 g. Èboscomix - GT1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. - 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 biance 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.

© 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)