RISOTTO DI MARE CON CREMA DI BROCCOLI E POMODORI DORATI



Ingredienti Menù

3 Dorati - TN1

70 g Èmaremix - MZ1

80 g Riso Carnaroli - RK1

Q.B. Olio extravergine di oliva - EK5

Q.B. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

30 g Broccoli

3 Cozze

Q.B. Prezzemolo

Q.B. Aglio

Q.B. Cipolla

Q.B. Vino Bianco

3 Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 porzione

Preparare il brodo di pesce utilizzando il liquido di governo di Èmaremix ; quindi allungare con acqua aggiungendo un pò di brodo vegetale, qualche gambo di prezzemolo, uno spicchio di aglio schiacciato e portare a bollore. Rosolare la cipolla tritata con un pò d'olio. Aggiungere il Riso e sfumare con vino bianco. Continuare la cottura utilizzando il brodo di pesce. In una padella versare un pò di olio e una volta caldo aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati ed infine Èmaremix. Lasciar insaporire per alcuni minuti. Scottare i broccoli per qualche minuto in acqua bollente salata; successivamente macinarli a crema. Quando il riso risulterà quasi cotto, aggiungere Èmaremix e i broccoli, portandolo a fine cottura. Nel frattempo cuocere le cozze e le vongole insaporendole con olio, aglio e prezzemolo. Mantecare il riso con olio e prezzemolo tritato; impiattare aggiungendo le cozze, le Vongole ed alcuni pomodori Dorati.

© 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)