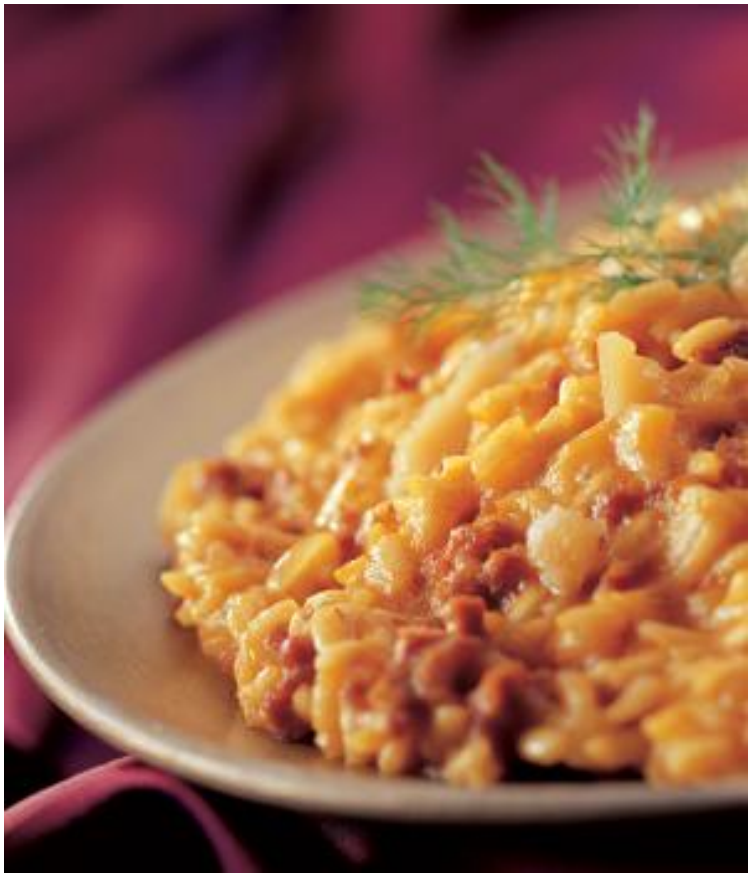
RISOTTO DI ZUCCA E SALSICCIA



Ingredienti Menù

1 Confezione Crema di zucca - EC0K

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

100 g. Parmigiano reggiano

30 g. Burro

500 g. Salsiccia

1 Cipolla

q.b. Sale e pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Imbiondire la cipolla tritata finemente in una casseruola per risotti con poco burro. Mantenendo la casseruola sul fuoco mettere la salsiccia spezzettata e farla rosolare. Aggiungere il riso carnaroli, a fuoco vivo farlo tostare e dopo sfumare con il vino bianco. Sempre mescolando, far evaporare tutto il vino bianco, in modo che rimanga solo un leggero profumo, e aggiungere a poco a poco il brodo bollente (ogni lt. d'acqua g. 22 di Grancuoco). A metà cottura, aggiungere la crema di zucca. Terminiamo la cottura, aggiungendo il brodo che occorre, e una volta cotto togliere dal fuoco per mantecarlo con burro e parmigiano. Servire ben caldo, con qualche scaglietta di buon parmigiano reggiano.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Salsiccia 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)