

RISOTTO DI ZUCCA E TALEGGIO E GRANELLA DI NOCCIOLE



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 12 persone

Rosolare lo scalogno in Olio, unire il Riso e tostare. Sfumare col vino, lasciare evaporare e iniziare la cottura aggiungendo gradualmente il Superbrodo bollente, già preparato. A metà cottura, aggiungere la Crema di zucca e ultimare. Mantecare con burro, Parmigiano e aromatizzare con rosmarino tritato. Servire il risotto colando a filo la Grancrema di Taleggio, decorare con foglie di salvia, una cubettata di zucca fresca saltata in padella a fiamma viva con Olio extra vergine di oliva e rosmarino. Ultimare con granella di nocciole tostate.

Ingredienti Menù

1 kg Riso Carnaroli - RK1
50 g Olio extravergine di oliva - EKC
860 g Crema di zucca - EC0K
q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

1 Scalogno
150 g Vino bianco
5 g Rosmarino fresco
150 g Burro
150 g Parmigiano Reggiano
q.b. Granella di nocciole
q.b. Zucca fresca
q.b. Salvia fresca
q.b. Sale e pepe