RISOTTO DI ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO



Ingredienti Menù

200 g Gamberetti liofilizzati - MS9
20 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
22 g Grancuoco granulare - BH1
450 g Gransalsa di zucchine - BZ1
450 g Riso Carnaroli - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
50 g Burro
50 ml Vino bianco
20 g Cipolla
50 g Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Far rinvenire i gamberetti lasciandoli in acqua fredda per due minuti; preparare poi il brodo utilizzando il Grancuoco granulare Menù. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme a un poco d'Olio extravergine, quindi aggiungere il riso e tostarlo; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto iniziare a cuocere incorporando il brodo poco per volta. Cinque minuti prima del termine della cottura, inserire la salsa alle zucchine, i gamberetti e lo zafferano. Mantecare infine il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato; completare con una spolverata di prezzemolo tritato 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)