RISOTTO MAZZANCOLLE E FRAGOLE



Ingredienti Menù

180 g. Èmazzancolle - MJ1

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aneto fresco

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Lambrusco di Sorbara

150 g. Burro

50 g. Scalogno

450 g. Fragole

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare il brodo utilizzando il liquido delle mazzancolle e il Buon Brodo Menù, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Lavare le fragole, tagliandole poi a cubetti. Nel frattempo in una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino e lasciar evaporare. A questo punto iniziare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine cottura aggiungere le fragole e le mazzancolle scolate. Quando il risotto risulterà cotto, mantecare con il burro e un po' di parmigiano grattugiato. Decorare con un ciuffo di aneto.

Procedimento 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)