RISOTTO PECORINO E PERE



Ingredienti Menù

10 g Pepe rosa speciale essiccato - 1282

180 g. Grancrema di Pecorino - KG1

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

50 g. Cipolla

120 g. Parmigiano reggiano

150 g. Burro

q.b. Vino bianco

300 g. Pere

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; lavare e pelare le pere, tagliandole poi a cubetti. Nel frattempo in una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a un poco d'olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto iniziare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la Grancrema di pecorino e le pere. Quando il risotto risulterà cotto, mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Completare con una macinata di pepe rosa 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)