RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI



Ingredienti Menù

300 g. Èboscomix - GT1

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Scalogno

q.b. Cipolla

q.b. Vino bianco

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Burro

250 g. Salsiccia*

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

Preparare il brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in un tegame scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi imbiondire lo scalogno tritato; inserire la salsiccia sgranata e rosolarla, poi sfumare con vino bianco. Contemporaneamente scolare i funghi dal loro liquido di governo e saltarli in padella con olio extra vergine, prezzemolo e aglio tritati; unirli di seguito alla salsiccia. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata fine in olio extra vergine; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere versando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine incorporare la salsiccia e i funghi amalgamandoli con cura al risotto. A cottura ultimata togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano grattugiato.

*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)