RISOTTO TARTUFATO SU SALSA ALLO ZAFFERANO



Ingredienti Menù

20 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9
80 g Riso Carnaroli - RK1
q.b. Carpaccio di tartufo - P69
q.b. Condimento al profumo di tartufo in olio extravergine d’oliva - K10X
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Vino bianco
q.b. Cipolla
q.b. Prezzemolo
q.b. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona
Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a un po' d'olio extra vergine di oliva; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto iniziare la cottura del riso incorporando poco alla volta il brodo preparato. Preparare la salsa d’accompagnamento sciogliendo il preparato allo zafferano nella Grancrema di Pecorino calda. Quando il risotto risulterà cotto, mantecare con il burro al tartufo e il Parmigiano grattugiato. Stendere sul piatto la salsa allo zafferano, aggiungere il risotto. Decorare con prezzemolo, carpaccio di tartufo e un filo d’olio al tartufo.

© 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)