

RISOTTO ZUCCHINE E SPECK



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme a 40 g. di burro; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine aggiungere la gransalsa di zucchini e lo speck tagliato a listarelle. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato, poi servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

500 g. Gransalsa di zucchini - BZ1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

60 gr Cipolla
50 ml. Vino bianco
80 gr Parmigiano reggiano
100 gr Burro
150 gr Speck