RISOTTO ZUCCHINE E SPECK



Ingredienti Menù

500 g. Gransalsa di zucchine - 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

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 zucchine 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.

© 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)