SFORMATINO DI RISO CON AGLIO ORSINO, RAGÙ DI POLPO E BURRATA

Ingredienti Menù

120 g Rape rosse a fette - VH3

180 g Èragùdipolpo (Condimento a base di polpo) - WQQX

360 g Riso Carnaroli - RK1

36 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Petali di rosa - 1252

q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

25 g Burrata

q.b. Cipolla

q.b. Vino bianco

q.b. Germogli

q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Preparare il Superbrodo vegetale seguendo le istruzioni sulla confezione. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme a un po' d'Olio extra vergine; 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 della cottura, spegnere e aggiungere il Pesto di Aglio Orsino. Stendere il riso su un piano di marmo facendolo raffreddare. Una volta tiepido, inserirlo nei pirottini precedentemente imburrati e farlo raffreddare. Al momento del servizio scaldarlo in forno a 170C° con 50% di umidità per 15 minuti. Sul piatto stendere una pennellata di Rape rosse frullate e posizionare al centro lo sformato. Aggiungere Èragùdipolpo scaldato, la burrata e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare decorando con germogli e Petali di rosa.

© 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)