SFORMATO DI RISO ALLA ZUCCA IN SALSA ZAFFERANO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

300 g. Crema di zucca - EC0K
360 g. Riso Arborio - RA1
9 g. Roux Bianco - BN1X
q.b. Grancuoco granulare - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Noce moscata
q.b. Cipolla
q.b. Vino bianco
q.b. Pancetta stagionata
q.b. Parmigiano reggiano
q.b. Burro
q.b. Latte
180 g. Verza in foglie

Procedimento

Per 6 persone.
Preparare il brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le dosi e le modalità
riportate sulla confezione. In abbondante acqua bollente scottare le foglie di verza, quindi scolarle e lasciarle asciugare su di un canovaccio. In una pentola preparare ora la besciamella portando a ebollizione il latte; con l'aiuto di una frusta unire il roux bianco, poi insaporire con un pizzico di sale, il preparato in polvere allo zafferano e una grattatina di noce moscata. Nel frattempo in una casseruola rosolare la cipolla tritata insieme all'olio extra vergine; aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine inserire la crema di zucca; togliere infine dal fuoco e mantecare il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato. A questo punto foderare gli stampini monoporzione con le foglie di verza precedentemente sbollentate. Trasferire il risotto negli stampini e cuocere in forno a 180°C per venti minuti. Contemporaneamente, in una padella antiaderente saltare la pancetta stagionata tagliata a listarelle. Distribuire a specchio nei piatti la besciamella e accomodarvi al centro gli sformatini di riso. Completare con listarelle di pancetta croccante e servire.

© 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)