# TRITTICO DI RISI



**Chef:** Diego Ponzoni

## Ingredienti Menù

10 g Pesto alla genovese fresco - WH0X
140 g Riso rosso integrale precotto - RZ1
180 g Riso Basmati precotto - RY1
200 g Riso nero integrale precotto - RS1
20 g Dorati - TN1
40 g Èmazzancolle - MJ1
50 g Peperoni interi alla Brace - TT1
6 g Curry in polvere - 1791
90 g Armonia di Verdure - T53
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingredienti

80 g Petto di pollo
70 g Piselli fini
q.b. Prezzemolo fresco tritato
q.b. Cipolla tritata
40 g Burrata
q.b. Menta
80 g Filetto di salmone
q.b. Basilico fresco
q.b. Lecitina di soia
q.b. Sale e pepe

## Procedimento

per 4 persone

### RISO BASMATI ALL'ORIENTALE

Massaggiare la busta di riso Basmati e metterla in microonde per 2 minuti circa. Aprire la busta e sgranare il riso all'interno di una ciotola capiente. Rosolare la cipolla olio extravergine di oliva e tostare il petto di pollo tagliato a cubetti. Aggiungere poi il curry e regolare di sale e pepe. Lessare i piselli in acqua bollente per 3-4 minuti e scolarli. Tagliare i peperoni alla brace a cubettini. Scolare le mazzancolle. Aggiungere tutti gli ingredienti al riso e regolare di olio se troppo asciutto. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato.

### RISO NERO CON BURRATA, POMODORINI DORATI E SALSA DI PISELLI E MENTA

In una padella rosolare la cipolla con un filo di olio e aggiungere i piselli. Salare, pepare e allungare con un po' d'acqua. Cuocere massimo due minuti. Mettere qualche foglia di menta e frullare il tutto con un minipimer ottenendo una crema. Massaggiare la busta di riso nero e metterla in microonde per 2 minuti circa. Versare il riso in una bowl e condirlo con olio extravergine di oliva. Servire il riso accompagnato con la crema di piselli e menta. Terminare il piatto con la burrata e un po' di pomodori Dorati.

### RISO ROSSO CON ARMONIA DI VERDURE, TARTARE DI SALMONE E ARIA DI BASILICO

Massaggiare la busta e metterla in microonde per 2 minuti circa. Aprire la busta e sgranare bene il riso. Condire il riso con Armonia di Verdure e il pesto alla genovese fresco. Regolare di sale e pepe all'occorrenza. Tagliare a cubetti il salmone e fare una tartare condendola con sale e pepe. Con l'aiuto di un coppapasta quadrato adagiare la tartare di salmone e successivamente il riso rosso condito con Armonia di Verdure. Pressare bene e sformare. Finire il piatto adagiando sopra al riso l'aria di basilico preparata in precedenza frullando con un minipimer acqua, lecitina di soia e foglie di basilico sbollentate qualche secondo in acqua bollente.

**© 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)