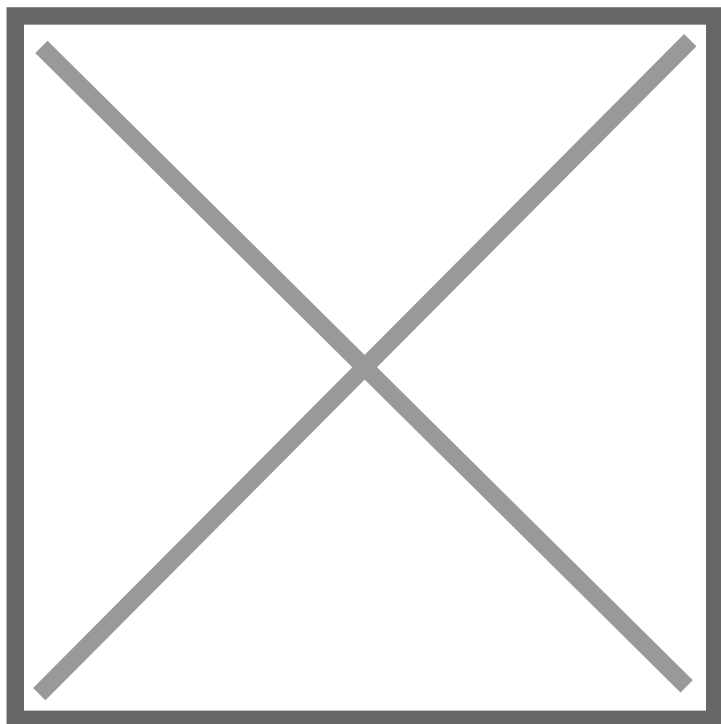


RISOTTO CON ZUCCA, MELE E AMARETTI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

430 g Crema di zucca - ECOK
500 Riso Carnaroli - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.s. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

1/2 Limone
50 g Cipolla
30 g Zucchero
70 g Parmigiano grattugiato
100 g Burro
50 ml. Vino bianco
30 g. Amaretti sechhi
250 g. Mele golden

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una padella sciogliere metà del burro e rosolarvi le mele precedentemente tagliate a tocchetti; aggiungere lo zucchero, il succo del limone e cuocere per alcuni minuti. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi soffriggere la cipolla tritata; inserire il riso e tostarlo. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi continuare a cuocere versando via via il brodo preparato; cinque minuti prima di togliere dal fuoco incorporare la crema di zucca e le mele. A cottura ultimata mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di amaretti sbriciolati e servire.