RISOTTO PRIMAVERA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 1 scalogno tritato
- 50g burro
- 50g parmigiano reggiano
- 100g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 140g Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Pepe di Voatsiperifery, Intero
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. vino bianco

PROCEDIMENTO

- In una casseruola rosolare lo scalogno con l’olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale.
- A fine cottura aggiungere la salsa di cavolo cappuccio.
- Mantecare all’onda con burro freddo, parmigiano reggiano e il pepe di voatsiperifery macinato.
- Servire in un piatto caldo completare con la crema al gorgonzola e guarnire con i pistacchi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Salsa Viola di Cavolo Cappuccio

Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”

Olio Extra Vergine di Oliva

Sale Rosa Fino

Brodo Vegetale con Sale Rosa

Pepe di Voatsiperifery, Intero

Pistacchi - Sgusciati