

RISOTTO AI FRUTTI DI BOSCO, FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 50g guanciale
- 50g burro
- 30g scalogno tritato
- 80g parmigiano reggiano
- 120g Crema di Formaggio al Pecorino
- 30g Olio Extra Vergine di Oliva
- 50g Mix Noir Frutti di Bosco Interi
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata

PROCEDIMENTO

- In una pentola cuocere il guanciale a jullienne sino a renderlo ben croccante, scolare e tenere a parte.
- Nel grasso del guanciale soffriggere lo scalogno, aggiungere il riso, salare leggermente e tostare.
- Bagnare con brodo vegetale e portare a cottura.
- Togliere dal fuoco, aggiungere i frutti di bosco insieme allo sciroppo e mantecare con burro, parmigiano e pepe cuvée.
- Servire in un piatto piano e completare con la crema di pecorino tiepida e il guanciale croccante.
- Guarnire con frutti di bosco freschi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crema di Formaggio al
Pecorino**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Mix Noir Frutti di
Bosco Interi**



Sale Rosa Fino



**Brodo Vegetale con
Sale Rosa**



**Pepe Cuvée, Miscela
di Spezie Tritata**