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 cuvèe.
- 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