RISOTTO MANTECATO CON MISTO FUNGHI E PETTO DI QUAGLIE SPEZIATE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g riso carnaroli
- 1 cipolla piccola
- q.b. vino bianco
- 22g Brodo di Manzo Saporito
- 1l acqua
- 200g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- 2 petti di quaglie
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato
- q.b. Red Dhofar - Preparato di Spezie Arabe
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. burro
- q.b. parmigiano reggiano grattugiato
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- In una pentola preparare il brodo sciogliendo la polvere nell'acqua e portando ad ebollizione.
- A parte in una casseruola alta cucinare la cipolla precedentemente tritata con il burro, una volta cotta aggiungere il riso e dopo averlo tostato bene sfumare con il vino bianco. Cuocere normalmente il riso per 16-18 minuti aggiungendo di continuo poco brodo per volta.
- A parte in una padella rosolare i petti di quaglie con olio, sale e pepe e una volta raggiunta la cottura voluta cospargere i petti con il preparato di spezie red Dhofar.
- Pochi minuti prima di terminare la cottura del riso aggiungere il misto funghi e portare a termine la cottura.
- Mantecare con burro, parmigiano e pepe nero macinato grosso e servire su un piatto caldo.
- Decorare con il petto di quaglia caldo e servire ancora fumante.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Brodo di Manzo Saporito



Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta



Pepe Arlecchino Tritato



Red Dhofar - Preparato di Spezie Arabe



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso