RISOTTO AL VINO ROSSO, CARCIOFI E GUANCIALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g riso carnaroli
- 150cl vino rosso corposo
- 60g guanciale
- 50g burro
- 80g parmigiano reggiano
- 30g scalogno tritato
- 30g prezzemolo fresco
- 100g Carciofi a Quartini
- 80g Crema di Carciofi
- 30g Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata

PROCEDIMENTO

- Per realizzare la crema di carciofi e prezzemolo, inserire in un cutter la crema di carciofi con prezzemolo fresco sfogliato, brodo vegetale e mixare sino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Bollire il vino rosso in pentola sino a ridurre della metà il volume per eliminare la parte alcolica e rendere la colorazione più rossa.
- In una padella soffriggere lo scalogno con guanciale e olio, aggiungere i carciofi precedentemente sciacquati dal liquido di governo e insaporire.
- Aggiungere il riso, tostare e sfumare con una parte del vino rosso, bagnare con brodo vegetale e portare a bollore.
- A cottura completata mantecare con burro, parmigiano, un terzo del vino ridotto e insaporire con il pepe cuvée
- Servire in un piatto ampio con la crema di carciofi e prezzemolo e guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi a Quartini



Crema di Carciofi



Olio Extra Vergine di Oliva



Brodo Vegetale con Sale Rosa



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata