

RISOTTO CON CREMA DI FAVE, PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 160g Crema di Fave
- 100g panna fresca
- 100g pecorino romano dop grattugiato
- 120g guanciale
- 50g burro
- 50g parmigiano grattugiato
- 1 cipollotto
- q.b. brodo
- q.b. Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata
- q.b. vino bianco

PROCEDIMENTO

- Tritare il cipollotto e fare soffriggere in un tegame con metà del burro, poi unire il riso e tostare.
- Sfumare con il vino bianco e aggiungere il brodo vegetale.
- In un tegame a parte, fare ridurre la panna con il pecorino grattugiato fino a raggiungere una consistenza cremosa.
- Preparare delle chips di guanciale facendolo tostare in forno a 180°C steso su una teglia.
- Dopo dieci minuti, unire la crema di fave e portare il riso a cottura.

finitura e presentazione

- Mantecare con il restante burro e il parmigiano e impiattare utilizzando un piatto piano.
- Completare il piatto con una spirale di crema di pecorino e le chips di guanciale.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Fave



Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata