

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. Focchi 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



Red Dhofar, Preparato di Spezie Arabe



Pepe Nero Macinato Grosso



Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe Arlecchino Tritato



Fiocchi di Sale Marino