

Risotto Foie Gras, Prugne e Cioccolato 72%

Risotto molto intenso di gusti e sapori, per insaporire ancora di più puoi aggiungere del rosmarino mentre scotti il foie gras oppure tritato nel risotto a fine cottura, sempre a fine cottura. Sempre a fine cottura se il riso risulta asciutto, quando aggiungi il brodo, ricorda prima di servire di farlo bollire nuovamente per evitare che il riso risulti "slegato", il cioccolato v'è aggiunto a piacimento prima di mangiare. Raccomandazione importante per i miei gusti, non usare il brodo liofilizzato o dado, perché coprono il vero gusto del riso, se non hai tempo o voglia di fare un brodo fresco, il mio consiglio è di usare acqua calda è molto meglio.

Senza **LATTOSIO**

Senza **GLUTINE**



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



18 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	RISO CARNAROLI
4	SCALOPPE DI FOIE GRAS
50 GR	PRUGNE SECCHIE SNOCCIOLATE
40 GR	CIOCCOLATO FONDENTE 72%
80 GR	BURRO SENZA LATTOSIO
40 GR	PARMIGIANO REGGIANO
Q.B.	SALE, BRODO VEGETALE

Procedimento

1

TOSTA IL RISO CON UN NOCE DI BURRO E SALE, QUANDO AL TATTO SARA' CALDO BAGNA CON IL BRODO A COPRIRE E LASCIA CUOCERE PER 13 MINUTI, AGGIUNGENDO BRODO DI VOLTA IN VOLTA OGNI VOLTA CHE IL RISO ASSORBE

2

SU DI UN TAGLIERE TAGLIA LE PRUGNE A CUBI DA MEZZO CENTIMETRO, POI TRITA IL CIOCCOLATO E TIENI TUTTO DA PARTE SEPARATAMENTE

3

QUANDO MANCANO 2 MINUTI ALLA COTTURA DEL RISO AGGIUNGI LE PRUGNE E MESCOLA, SU DI UN'ALTRO FUOCO METTI UNA PADELLA ANTIADERENTE A SCALDARE

4

A COTTURA TERMINATA, TOGLI DAL FUOCO IL RISO AGGIUNGI IL BURRO A TOCCHETTI E IL PARMIGIANO DAI UNA MESCOLATA VELOCE E LASCIA RIPOSARE UN MINUTO

Risotto Foie Gras, Prugne e Cioccolato 72%

5

MENTRE IL RISO RIPOSA, METTI SULLA PADELLA ANTIADERENTE BELLA CALDA LE SCALOPPE DI FOIE GRAS E LASCIALE ROSOLARE 30 SECONDI PER LATO

6

PRENDI IL RISO MESCOLA FORTE SE RISULTA ASCIUTTO AGGIUNGI UN PO' DI BRODO E METTI NEI PIATTI, AL CENTRO LA SCALOPPA E SU UN CUCCHIAIO A PARTE SE SCAGLIE DI CIOCCOLATO E SERVI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
626	13,37 gr	91,13 gr	22,67 gr