

## *Chef Ambassador: Oliver Piras*

*“Risotto mantecato alla mela acerba con succo di foglie verdi di sedano ”*

### **Ingredienti per 1 px**

50 gr Riso  
40 gr succo ridotto di mela  
25 gr di burro  
20 gr di grana  
sale  
pepe  
succo di sedano qb  
1 cucchiaino da caffè di xantana  
brodo fatto con cipolle e carota  
vino bianco qb

### **Procedimento:**

Fare brodo vegetale con Carote e cipolle  
Preparare succo di mela e succo di sedano

Tostare il riso senza grassi a secco e smumare con vino bianco. Poi bagnare il riso con il brodo per 13 minuti mescolando.

Mantecare con burro e parmigiano e succo di mela, finire e guarnire con succo sedano.

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaica, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato, Riserva San Massimo, Azienda Agricola Garbelli.



Azienda Agricola Garbelli



RISERVA SAN MASSIMO®

