

RISOTTO MANTECATO JOIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 cipolla di Tropea
- ½ bicchiere di aceto JOiA Organic
- Parmigiano Reggiano Grattugiato Fresco
- 300 grammi di riso Carnaroli
- Burro
- Sale q.b

Tagliare la cipolla di Tropea grossolanamente e metterla in una padella, farla rosolare e aggiungere dell'acqua fino a farla appassire completamente.

Aggiungere poi mezzo bicchiere di aceto JOiA Organic, due noci di burro e parmigiano reggiano grattugiato.

Frullare poi il composto ottenuto con il minipimer, lasciarlo intiepidire e riporlo in frigo un paio d'ore.

Per il risotto, noi consigliamo di preparare il riso aiutandosi con un brodo vegetale o di pollo. Quando la cottura del riso risulta essere al dente possiamo incorporare la mantecatura che nel frattempo avremo tolto dal frigo.

Per guarnire, chicchi di melograno e una grattugiata di bottarga di tonno.