

Risotto, cavolo cappuccio, prosciutto e curry



Ingredienti

- 280 g riso Carnaroli
- 400 g cavolo cappuccio
- 50 g prosciutto crudo
- 100 g vino bianco
- 10 g cipolla liofilizzata CANNAMELA
- qb brodo vegetale
- 10 g olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 10 g burro
- 20 g paté al curry CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
366.2*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una casseruola versare l'olio, la **cipolla liofilizzata CANNAMELA** e 2 cucchiai d'acqua. Dopo 3 min unire il prosciutto a listarelle e rosolare.
- 2** Aggiungere il cavolo cappuccio tagliato a listarelle e cuocere per 5/6 min.
- 3** Unire il riso e tostarlo.
- 4** Versare il vino e lasciare sfumare.
- 5** Proseguire la cottura per 15/16 min aggiungendo poco per volta il brodo caldo e regolando di sale.
- 6** A cottura ultimata mantecare con il burro e il **paté al curry CANNAMELA**.