

CANNAMELA

Risotto scalogno e baccalà



Ingredienti

- 1 vasetto paté di scalogno CANNAMELA
- 280 g riso
- 400 g baccalà ammollato
- 10 g spinaci freschi puliti
- 20 g olio extravergine d'oliva
- 40 g grana grattugiato
- 2 pizzichi pepe bianco macinato CANNAMELA
- qb sale
- qb brodo vegetale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
449.98*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una casseruola versare 1 cucchiaio di olio e il **paté di scalogno CANNAMELA**.
- 2 Scaldare senza far prendere colore e unire il baccalà spellato, diviso a pezzetti.
- 3 Rosolare a fiamma dolce per alcuni min.
- 4 Aggiungere il riso.
- 5 Tostare e sfumare con un mestolo scarso di brodo bollente.
- 6 Portare avanti la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.
- 7 Salare e insaporire con il **pepe bianco macinato CANNAMELA**.
- 8 Quando il riso sarà cotto, mantecare con l'olio rimasto, il formaggio e gli spinaci tagliati a julienne.