



Risotto mantecato con porro, sette pepi e panettone

Ingredienti

Per 4 persone

- 320 gr Riso Carnaroli Acquerello
- la parte verde di 2 porri
- 2 lt di brodo vegetale
- 120 gr di Grana Padano
- 200 gr di burro
- olio extravergine di oliva
- mix di 7 pepi: nero, bianco, verde, rosa, Sichuan, pepe lungo, pepe di Jamaica
- 100 gr di panettone Loison tagliato a cubetti piccoli



Procedimento

Taglia la parte verde del porro a julienne, tostala leggermente in padella con poco olio EVO, aggiungi poco brodo e fai cuocere a fuoco lento per almeno 1 ora: se serve, aggiungi brodo quanto basta. Frulla fino a ottenere una crema liscia.

In un'ampia pentola metti un mestolo di brodo: quando prende il bollore aggiungi il riso e inizia la cottura. Dopo poco unisci la purea di porro.

Termina la cottura. Manteca con il burro e Grana, aggiusta di sapore.

Versa il riso nel piatto di portata, guarnisci con la polvere di sette pepi e cubetti di panettone tagliati a dadini e tostati in forno per renderli croccanti.

Ricetta: **Chef Tommaso Arrigoni**

Questa ricetta è stata realizzata con il **Panettone Loison per AIRC**, un regalo di Natale speciale perché dona continuità ai progetti di ricerca sui tumori pediatrici.

Scopri di più su airc.it/natale

