

Monte Giallo Di Risotto

Bollire 50 cl di acqua, unire i dadi e versare, a pioggia, il riso. Mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando il riso avrà assorbito tutto il brodo. Incorporare i tuorli sbattuti con la panna, la noce moscata, il marsala e il burro a pezzetti. Mescolare, unire il parmigiano e far riposare per 2 minuti. Versare a monte su un piatto di portata e spolverizzare con i tuorli sodi setacciati.

Ingredienti

380 G Riso
3 Tuorli D'uovo
2 Uova Sode
20 Cl Panna
1 Cucchiaio Vino Marsala
1 Pizzico Noce Moscata
40 G Burro
50 Cl Brodo Preparato Con 2 Dadi
Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 25 minuti.