

## RISOTTO ASPARAGI, PANCETTA E ZAFFERANO



### Ingredienti Menù

40 g Preparato in polvere allo zafferano - B90  
480 g Riso Carnaroli - RK1  
500 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

250 g Pancetta  
60 ml. Vino bianco  
q.b. Burro  
q.b. Parmigiano reggiano  
30 g Cipolla  
q.b. Prezzemolo fresco

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Con il prodotto Menù preparare il brodo seguendo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme a un poco di olio extravergine; aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare a cuocere incorporando via via il brodo preparato; cinque minuti prima di togliere dal fuoco inserire la salsa di asparagi, la pancetta tagliata a cubetti e lo zafferano. A cottura ultimata mantecare il riso con burro e parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

### Procedimento senza glutine

Use pancetta with written on the label : "Gluten Free"