CARPACCIO DI MAZZANCOLLE CON MANGO
SU RISOTTO ALLE ERBE, CRESCIONE E UOVO DI QUAGLIA

Difficoltà di preparazione	media
Tempo di preparazione	30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16	fettine	Carpaccio di Mazzancolle con Mango
300	g	riso a chicco tondo
1	Pz	cipolla
40	g	burro
80	ml	vino bianco
ca. 1	l	brodo di carne
1	pizzico	sale, pepe
4	cucchiai	erbe fresche o secche tritate finemente (es. basilico, prezzemolo, erba cipollina, timo)
1	cucchiaio	burro

A piacere: uovo di quaglia sodo, crescione, germogli di barbabietola

E QUESTO È IL MODO IN CUI VIENE FATTO

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere il riso e soffriggere per qualche minuto finché non diventa trasparente e sfumare con il vino bianco. Appena si è ridotto, aggiungere gradualmente il brodo di carne. Lasciare bollire mescolando continuamente. Quando il riso è cotto al dente, salare e pepare, aggiungere le erbe e il burro freddo.

Disporre il risotto alle erbe nel piatto e guarnire con Carpaccio di Mazzancolle con Mango, uovo di quaglia cotto, crescione e germogli di barbabietola.

Prinz Gourmetline SRL Zona Artigianale Förche 22/A I-39040 Naz-Sciaves (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it