

RISOTTO PESTO ALLA GENOVESE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto alla Genovese 450g

INGRÉDIENTS

10



- 750g de riz pour risotto
- 125g de beurre
- 3 petit oignons haché
- 4 dl de vin blanc sec
- 200 g de pesto Bresc alla Genovese DOP
- 3 litre de bouillon de légumes ou de poulet
- 500g de pancetta ou de Prosciutto di Parma

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Rôtir la pancetta au four à environ 140 degrés, sur du papier sulfurisé. Cela peut prendre entre 30 et 60 minutes en fonction de l'épaisseur des tranches.

Préparer un risotto classique avec les ingrédients indiqués. N'ajoutez le Bresc Pesto alla Genovese qu'à la dernière étape, avant de servir.

Tourner des quenelles de risotto, ou servir à volonté dans une assiette.

Ajouter la pancetta croustillante et napper le plat de Bresc Pesto alla Genovese. Décorer comme vous le souhaitez.