



ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE MENU "CENETTA AL BISTROT"

L'obiettivo è quello di farvi vivere una piacevole esperienza utilizzando ingredienti di ottima qualità provenienti da piccoli produttori italiani che ci mettono come noi e come voi passione in quello che facciamo!

Tempo di preparazione 30-40 min

Dosi per 3 persone:

- 150 di tartare di razza Chianina
- QB di olio extravergine, sale, pepe, mostarda in semi
- 10 Mini lingue di suocera
- 250/380 gr riso Carnaroli Riserva biodinamica San Massimo
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 125 gr di burro
- 90gr Crema di parmigiano e tartufo bianco
- 1 torta martare

Per antipasto condite la tartare di carne (150gr) con un cucchiaino di mostarda, un filo d'olio e un pizzico di sale. Dividete in tre polpettine che modellerete con le mani e servirete su un piatto con le lingue di suocera

Per la preparazione del risotto:

Preparate il brodo con 1lt di acqua e due cucchiaini di dado vegetale

Tagliare le cipolle a julienne e far stufare in 50gr di burro a fuoco lento per 3-4 min. Aggiungere il riso e per altri 3-4 avendo cura di mescolarlo e poi aggiungete due mestoli di brodo e successivamente aggiungete il brodo fino a cottura prevista in circa 11 min.

A cottura ultimata aggiungere 70gr di burro (ovvero quello che resta del panetto) insieme al contenuto del vasetto di crema di parmigiano al tartufo bianco 90gr e mantecate a fuoco spento.

Servite.

Per dessert servite il tortino che è molto concentrato e su cui spargerete il cacao in polvere.

Buon appetito

Visitate la nostra **bottega e bistrot on-line** su

www.chiu.eu

oppure venite a trovarci in

Via Vincenzo Monti 32 – 20123 Milano tel. 02.39400694