Menú completo italiano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Entrada - Pere ai due formaggi

Pimienta de Jamaica: 500 cda.
Gorgonzola: 50 g
Peras: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Postre - pesche ai risso

Leche: 750 cc
Huevo: 1 Unidad
Arroz: 300 grs.
Cacao en Polvo: 1 cda.
Amaretti: 150 g
Duraznos: 4 Unidades
Miel: 3 cdas.
Canela: 1 cdita.
Vino blanco seco: 250 cc

Primer plato - Risotto alle fragole

Caldo de verduras: 150 cc
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 50 g
Frutillas: 200 grs.
Arroz arboreo: 300 g
Champagne: 150 cc
Crema de leche: 2 cdas.
Queso Parmesano Rallado: 50 g

Segundo plato - Maiale en salsa

Uvas: 150 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de tomate: 300 cc
Lomo de cerdo: 600 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pere ai due formaggi

- Pele las peras.
- Corte las pera al medio y ahueque el centro.
- Haga una pasta con el queso philadelphia y el gorgonzola.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rellene las peras con la pasta de queso.

Risotto alle fragole

- Pique la *cebolla*.
- Corte las frutillas en cuartos
- Reserve.
- En una *cacerola* caliente *manteca* y saltee el *arroz*.
- Incorpore las cebollas.
- Cubra con el champagne.
- Deje cocinar hasta que se evapore.
- Incorpore el caldo hasta cubrir el *arroz* cocine hasta que se consuma.
- Vaya agregando caldo cada vez que el caldo se evapore.
- Fuera del fuego incorpore las frutillas
- Mezcle bien.
- Agregue la *manteca*, la *crema* y el parmesano rallado
- Remueva hasta que derrita la *manteca*.

Maiale en salsa

- Pique la *cebolla* y el *morrón*
- Corte las uvas a la mitad y elimine las semillas.
- Corte el *lomo* en cubos
- Sale
- Pase por *harina* los cubos de carne.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *lomo*.
- Incorpore la *cebolla* y el *pimiento* verde.
- Agregue la grapa
- Cocine hasta que se consuma el líquido.
- Integre la salsa de tomates y finalmente las uvas.

Pesche ai risso

- Cocine el *arroz* en la leche de 25 a 30 minutos.
- Deje enfriar.
- Pele los duraznos y corte en gajos.
- En una sartén caliente el vino y cocine los duraznos hasta que se consuma el líquido.
- En un bowl mezcle el *arroz* con los duraznos.

- Ligue con el *huevo* y endulce con la miel
- Condimente con la canela
- Mezcle bien.
- Lleve a una fuente para horno.
- Cocine en horno caliente (180º C) durante 5 minutos
- Muela los amaretti.
- Sirva en compoteras individuales y espolvoree con el cacao y los amaretti.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/menu-completo-italiano