

Lista de ingredientes para la receta Risotto con bocconcini di anatra (Risotto con trocitos de pato)

Pato

- Cebolla de verdeo 2 Unidades
- Vino Marsala 2 Tazas
- Caldo de verduras 50 cc
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Harina 50 grs.
- Ciruelas pasas descaroizadas 50 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Romero 1 Rama
- Azucar morena 20 grs.
- Pechuga de pato 2 Unidades

Risotto

- Limon 1 Unidad
- Manteca 100 g
- Cebolla 1/2 Unidad
- Queso mascarpone 50 grs.
- Caldo de verduras Cantidad necesaria
- Vino Blanco 1/2 Vaso
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Menta 10 Hojas
- Queso rallado 150 g
- Arroz Carnaroli 30 g

Varios

- Pimienta Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Naranja 1 Unidad
- Limon 1 Unidad
- Menta 8 Hojas