



**Ristorante SAN MARCO**  
di Bezzi Marco & C. s.n.c.

Tel. +39 0364.91036 / Fax. +39 0364.91036  
Piazzale Europa, 18 25056 PONTE DI LEGNO (BS)  
PIVA 01673510986



### **RISOTTO CON PERE PORRI E FATULI' x 4 pax**

riso vialone nano	hg 3.2
burro	hg 1
porro	hg 1
pere verdilungo	n 2
fatuli' – presidio Slow Food	hg 0.50
vino bianco vallecamonica igt Coppelle cantina Rocche dei vignali	
cl1	
brodo di carne	
sale pepe	

pelare le pere piccole lasciando il picciolo farle cuocere nel vino con lo zucchero e la cannella e la buccia del limone per almeno un ora .

tagliare a julienne i porri lavati per bene e tagliati in 4

pelare le altre pere e tagliarle a brunoise un po' grosso .

fare rosolare i porri e le pere in 50 gr di burro , aggiungere il riso e farlo tostare

sfumare con il vallecamonica bianco igt e cominciare il brodo poco alla volta fino cottura ben al dente regolare di sale e pepe lasciare poi riposare per 4 min poi mantecare con il burro e il fatulì grattugiato

decorare il piatto con porri a julienne fritte e servire bello caldo e buon appetito

a cura di Marco Bezzi, chef Ristorante San Marco – Ponte di Legno

