

# Gaggioli Maria Letizia

Agriturismo Borgo Delle Vigne  
Via Raibolini II Francia, 55  
40069 Zola Predosa (BO)



Tel./fax 051 753489  
info@gaggiolivini.it  
<http://www.gaggiolivini.it>

**Pignoletto Frizzante Docg 2022 con Risotto al radicchio rosso, salsa di Parmigiano, gel di ribes e prosciutto di Parma**

## **Ingredienti per 4 persone Per il risotto**



300 g di riso Acquerello, 2 Radicchi Trevigiani, 1 cipolla bianca, 200 g di panna, Un bicchiere di Aceto balsamico di Reggio Emilia, Sale e pepe q.b. , Brodo vegetale q.b.

4 fette di Prosciutto di Parma

**Per il gel di Ribes** 250 g di ribes, 20 g di soia, Un cucchiaino da caffè di xansana

### **Preparazione risotto**

Tagliare finemente i 2 radicchi in una casseruola e farli stufare con un po' di olio evo e una cipolla bianca. Aggiungere il riso. Continuare a cuocere con un bicchiere d'aceto balsamico di Reggio Emilia, senza coperchio. Aggiungere sale e pepe quanto basta. Continuare la cottura aggiungendo man mano dei mestoli di brodo. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere 200 g di panna e far ridurre per almeno 1 minuto.

### **Preparazione gel di ribes**

Passare i ribes con un colino, aggiungere la soia e un cucchiaino da caffè di xansana.

## Prosciutto

Passare in forno x 3 ore le fette di prosciutto e poi frullarle fino ad ottenere una polvere

## Impiattamento









Decorare il risotto con il gel di ribes e spolverizzarlo con la polvere di Prosciutto di Parma




Tempo di preparazione: 25 minuti. ricetta offerta da chef *Angelo Cammarata*

[www.laforchettaparma.it](http://www.laforchettaparma.it)



**Magnificat Bianco  
Bologna 2019 Doc  
92/100**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Magnificat Bianco Bologna doc 2019		9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Pignoletto Frizzante Docg 2022		9.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Pignoletto Superiore Docg 2022		11€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
"Il Francia Brut" V.S.Q. Colli Bolognesi Pignoletto Spumante D.O.C.G.		11.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Letizia Spumante brut Rosè</b>		<b>10€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Fermo Colli Bolognesi docg superiore 2022</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	