

Risotto zucca e polvere di liquirizia

Ingredienti per 6 persone:

Mezza zucca, uno scalogno, un paio di pistilli di zafferano, brodo vegetale, mezzo chilo di riso, parmigiano e burro per mantecare.

Togliere la buccia e i semi alla zucca e tagliarla a pezzi grossolanamente. Mettere i pezzi di zucca in una pentola, coprire d'acqua, aggiungere sale e cuocere.

A cottura ultimata, frullare e mettere da parte.

Tritare lo scalogno e soffriggere per poi tostare il riso. Aggiungere il brodo vegetale un mestolo per volta continuando a mescolare. Dopo dieci minuti aggiungere la crema di zucca e i pistilli di zafferano e terminare la cottura. Mantecare il risotto con il parmigiano e il burro. Porzionare e spolverare la liquirizia a lato del piatto.

Risotto con topinambur e carciofi fritti

Ingredienti per 6 persone:

Mezzo chilo di topinambur, 6 carciofi, uno scalogno, mezzo chilo di riso, brodo vegetale, olio per friggere, parmigiano e burro per mantecare.

Pelare e tagliare a pezzi i topinambur, mettere in una pentola con poco olio, cuocere qualche minuto e coprire d'acqua. A cottura ultimata aggiungere il sale, frullare e mettere da parte.

Pulire i carciofi eliminando le foglie più dure e friggere senza farina nella pastella le foglie più tenere nell'olio d'arachidi ben caldo. Scolare su carta assorbente e tenere al caldo.

Tritare lo scalogno, soffriggere, tostare il riso e cuocere con il brodo vegetale un mestolo per volta. Dopo dieci minuti unire la crema di topinambur, terminare a cottura e mantecare con burro, parmigiano e una sgranata di pepe. Guarnire con i carciofi fritti e servire.

Risotto con radicchio e Monte Veronese

Ingredienti per sei persone:

Tre cespi di radicchio Verona, mezzo chilo di riso, due cucchiaini di vino rosso, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo vegetale, uno scalogno, Monte Veronese grattugiato e burro per mantecare.

Mondare il radicchio e tagliare a julienne. Mettere in una larga padella le striscioline di radicchio, aggiungere sale, pepe, un cucchiaino d'olio e cuocere per un paio di minuti. Bagnare con il vino rosso, cuocere per altri 5 minuti e tenere da parte.

Tritare lo scalogno, soffriggere, tostare il riso, sfumare con il vino bianco e bagnare con il brodo bollente un mestolo per volta continuando a mescolare. Passati dieci minuti, aggiungere il radicchio e terminare la cottura. Mantecare con abbondante Monte Veronese e un pezzetto di burro e servire.

Risotto con zucca e vino rosso

Ingredienti per 6 persone:

Mezza zucca, due bicchieri di vino rosso, mezzo chilo di riso, brodo vegetale, uno scalogno, parmigiano e burro per mantecare.

Privare la zucca della buccia e dei semi e tagliare grossolanamente. Mettere i pezzi di zucca in una pentola, coprire d'acqua, salare e cuocere. A cottura ultimata, frullare e mettere da parte.

Mettere il vino rosso in un pentolino e bollire per una decina di minuti.

Nel frattempo tostare il riso nello scalogno tritato e soffritto con un cucchiaino d'olio, bagnare con il vino rosso e aggiungere via via il brodo bollente. Dopo dieci minuti unire al riso la crema di zucca e terminare la cottura. Mantecare con il formaggio e il burro. A piacere si può aggiungere del rosmarino tritato.

risotto con broccolo fiolaro e fonduta di stracchino acido

Ingredienti per 4 persone

320 gr di riso vialone nano

1 scalogno

50 gr di burro

60 gr di grana grattato

20 gr di olio di oliva extra vergine

Verdure per il brodo (carote cipolle e sedano)

500 gr di broccolo Fiolaro

80 gr di stracchino

Succo di ½ limone

30 gr di latte caldo

Sale e pepe

Preparazione

Pulite il broccolo Fiolaro separando le cimette dalle foglie, eliminate le prime. Dopo averle pulite e lavate bene, scottatele per un minuto in acqua bollente salata, quindi raffreddatele in acqua e ghiaccio. Uguale trattamento per le foglie più dure avendo cura di eliminare la parte centrale.

Per la fonduta di stracchino

In un frullatore mettete lo stracchino il latte caldo un pizzico di sale e pepe, un filo di extra vergine e il succo di limone quindi frullate per 30 secondi. Tenete la fonduta ottenuta in caldo per la presentazione del piatto.

Per la crema di broccolo

Frullate la foglie di broccolo con del ghiaccio e aggiustate di sale, aggiungete un po' di acqua se necessario. Filtrate il composto per togliere eventuali filamenti. Conservare in frigorifere riscaldare al momento di servire.

Per il risotto

Scaldare una pentola con un filo di extra vergine, unite lo scalogno tritato e aggiungete il riso fate tostare leggermente. Procedete la cottura del riso per 12 minuti bagnandolo poco alla volta con il brodo vegetale bollente. Il risotto non deve bollire con il fuoco forte. Trascorso il tempo controllate la cottura schiacciando un chicco di riso tra il pollice e l'indice (si devono vedere tre puntini bianchi), quindi spegnete e mantecate il risotto con il burro e il grana grattato. Deve essere un risotto non troppo morbido.

Presentazione del piatto

In un piatto piano disponete una cucchiaino di crema di broccolo, al centro il risotto e di fianco delle cimette di broccolo scaldate in padella con un filo di extra vergine. Per ultimo un po' di fonduta di stracchino sopra il risotto.

RICETTA RISOTTO

“RISO COI BISI E CUORE DI PESTO”

Ingredienti per 4 persone

Per il riso:

320 gr di riso vialone nano

1 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

1 kg di piselli

50 gr di burro

Olio evo

Per il pesto:

25 foglie di basilico

100 gr di parmigiano

25 gr di pecorino

40 gr di pinoli, olio e sale

Cominciare con la preparazione del pesto:

Sbollentare le foglie di basilico e asciugarle, questa operazione fa sì che il pesto rimanga verde chiaro. Frullare le foglie assieme ai formaggi e ai pinoli e unire olio a filo, sale e pepe mantenendo una consistenza piuttosto densa.

Mettere il pesto in una sac à poche e tenere da parte.

Procedere con la preparazione della crema di piselli:

Sgranare i piselli e mettere la metà di questi in una casseruola con la carota sbucciata, il sedano e la cipolla. Coprire con abbondante acqua salata e cuocere per una ventina di minuti.

Frullare con un mixer ad immersione e tenere al caldo.

Per il riso:

Tostare il riso nell'olio ben caldo e procedere la cottura bagnando il riso con la crema di piselli. Nel frattempo cuocere i piselli restanti in una padella a parte bagnandoli con un po di vino bianco e acqua salata. A metà cottura del risotto unire i piselli interi. Aggiustare di sale e pepe e mantecare con solo burro.

Impiattare il risotto e con l'aiuto della sac à poche disegnare al centro del risotto un cuore di pesto.

Buon Appetito.

Elena Busola