



Ricetta N. RE002050 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Apr 2018 alle ore 12:20

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Risotto Carnaroli gran riserva, pomodoro, mozzarella di bufala, limone candito ed olio extravergine d'oliva

Una ricetta nata dalla memoria della mia infanzia ideata con semplicità e allo stesso tempo la giusta creatività con le tecniche giuste. L'emozione che mi portano questi sapori mi hanno spinto ad inserire tale ricetta nel mio ristorante a Melizzano Locanda Radici ( [www.locandaradici.it](http://www.locandaradici.it)).

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g di riso  
500 g di passata di pomodoro  
25 g di burro  
25 g di farina 00  
350 g di mozzarella di bufala  
500 g di latte di bufala  
n. 1 cipolla  
n. 1 carota  
n.1 aglio  
n. 1 limone  
n. 1 gambo di sedano  
100 g di zucchero  
300 g di acqua  
1 seme di anice stellato  
Olio d'oliva extravergine q.b.  
100 g di basilico

### Prodotti utilizzati

Olio extravergine d'oliva, Riso Carnaroli Gran Riserva

### Preparazione

#### MOZZARELLA DI BUFALA

Porre il latte in una casseruola, salarlo e portarlo ad ebollizione. Contemporaneamente preparare un roux con 25 g di burro e 25 g di farina ed aggiungerlo al latte bollito. Al momento che il tutto si è addensato aggiungiamo la nostra mozzarella e frulliamo il tutto.

#### LIMONE CANDITO

Tagliamo la buccia di limone a julienne e andiamo a sbollentarlo per ben 2 volte. Contemporaneamente prepariamo una riduzione con zucchero, acqua e anice stellato. Aggiungiamo alla nostra riduzione il limone tagliato a julienne.

#### CIPOLLA MACERATA IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Tagliamo la restante cipolla e la frulliamo con 10 g di olio evo..

#### PESTO DI BASILICO

Sbollentiamo il nostro basilico in acqua,sale. Successivamente freddarlo in ghiaccio e frullarlo con olio evo.

#### RISOTTO

In una casseruola tostiamo il nostro riso con una noce di burro, sale e mezzo cucchiaini di cipolla macerata. Iniziamo la

nostra cottura con 4 mestolini di pomodoro e bagniamo successivamente con vegetale fino a cottura. A metà cottura aggiungere altri 4 mestolini di salsa e 2 cucchiaini di riduzione di limone candito. A cottura ultimata andiamo a svolgere la nostra mantecazione con 2 noci di burro.

#### **IMPIATTAMENTO**

Poniamo alla base di una fondina un po' della nostra mozzarella di bufala, successivamente aggiungiamo il nostro risotto e in cima ad esso poniamo in modo circolatorio altra mozzarella di bufala, limone candito e pesto di basilico.

#### **Vino consigliato**

Fiano Sannio dop Helios 2016 - La Pampa