



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003542 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Gen 2023 alle ore 12:53

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## **Carnaroli con crema di zucca, guanciale croccante di maialino nero dei Nebrodi, crema di castagne al Marsala**

Piatto prettamente invernale realizzato con materie prime locali.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Il riso:

320 g Riso Carnaroli (GRAN RISERVA 1 ANNO GALLO)

Il brodo:

1 Costa di sedano

2 Cipolle bianche

2 Carote

1/2 Finocchio

Q.b. Origano fresco

Crema di zucca:

1 kg Zucca gialla

1 Scalogno

1 Porro

Q.b. Brodo vegetale

Crema di castagna:

400 g Castagne fresche

1 Scalogno

10 ml Olio evo

200 ml Marsala Ruby

Q.b. Sale

Q.b. Brodo vegetale

Il guanciale:

280 g Guanciale di maialino nero

Q.b. Finocchietto selvatico

Q.b. Sale e pepe

Q.b. Olio evo

### **Preparazione**

Per il brodo vegetale: in una pentola capiente mettere tutti gli ingredienti, aggiungere acqua fredda e mettere sul fuoco; far bollire per circa 45 minuti.

Per la crema di zucca: pulire e tagliare la zucca in piccoli pezzi. In una casseruola mettere l'olio evo, lo scalogno tritato ed il porro. Fare soffriggere ed aggiungere la zucca e tostare, aggiungere brodo e portare a cottura. Mettere il composto

dentro il blender un filo di olio e portare a densità di crema.

Per la crema di castagne: cuocere le castagne in forno a 180° per 30 minuti. Rosolare lo scalogno precedentemente tritato, aggiungere le castagne sgusciate. Aggiungere il marsala e successivamente il brodo ben caldo. Portare a cottura. Frullare e aggiustare di sale e pepe.

Per il guanciale: tagliare il guanciale a listarelle e tostare in padella finché non diventa croccante. Scolare e mettere da parte, il grasso servirà per il riso.

Per il riso: in una pentola ampia, tostare il riso, aggiungere un pizzico di sale e bagnare con il brodo. Dopo circa 12 minuti aggiungere la crema di zucca. Continuare la cottura. Togliere dal fuoco e mantecare con olio all'aglio ed il grasso del guanciale. Aggiustare di sale e pepe.

Come servire: in un piatto piano adagiare il riso, disegnare degli spumoncini con la crema di castagne, posizionare dei quadrucci di zucca ed il guanciale croccante. Finire con ciuffi di finocchietto fresco.