



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003500 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Giu 2021 alle ore 08:38**

**da SILVANA MUSEJ**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Dove nasce il Po

Dalla sorgente alla pianura nelle valli del Po.

Dal fieno dei prati stabili in riva al fiume, l'ortica e il salmerino alpino s'incontrano nella tradizione casearia delle nostre vallate, unendosi con il Carnaroli, il Re del riso, bagnato nelle pianure dalle stesse acque, in un unico filo conduttore con materie prime sostenibili e della tradizione.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

280 g Riso Carnaroli  
120 g Tuma del Mel  
160 g Trota Salmerina  
200 g Ortiche  
2 Foglie di basilico  
Q.b. Fiori di borragine  
Q.b. Olio EVO  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
Q.b. Brodo vegetale  
Sedano, carota, cipolla, pepe nero  
150 ml Moscato

Marinatura:

1 Arancio (il succo)  
1 Limone (il succo)  
100 g Sale affumicato

### Preparazione

Marinatura del salmerino: 24 ore prima dell'esecuzione del piatto sfilettare il salmerino bagnandolo con succo di limone e arancia, apponendo sulla parte del dorso carne a vista un leggero strato di sale fino affumicato al legno di faggio. Dodici ore dopo eseguire un lavaggio del filetto dal sale con del moscato apponendo la bafia per un'asciugatura in essiccatore ventilato a temperatura ambiente per ulteriori dodici ore (carne a vista d'aria 20/25°) per garantire una migliore conservabilità.

Procedimento ortiche: sbollentare le ortiche per una massimo di un minuto scolandole in acqua e ghiaccio per fissare la clorofilla, successivamente frullare e setacciare, trasferire in un pentolino e aggiustare di sale e pepe, introdurre le foglioline del basilico per poi metterlo al caldo in attesa dell'impiattamento con olio e brodo vegetale q.b. fino a ottenere una crema fluida.

Cottura del piatto: procedere con la tostatura del riso in olio evo, successivamente bagnato con brodo, mescolare per favorire il rilascio dell'amido favorendo la mantecatura con la tuma del Mel al 15".

Impiattare il risotto apponendo nel centro la salsa d'ortica a pozzetta decorando in uscita con la stessa formando un elicoide.

Impiattare nel centro tre conetti di salmerino opportunamente scaloppato e sul giro della salsa d'ortica qualche fiore di aglio ursino ed eventualmente in aggiunta o alternativa fiori di borragine riproducendo il campo, qua e là.

**La ricetta ha partecipato a:**

DONNE - il festival della salute e del benessere femminile, Napoli Lungomare Caracciolo, 1-2 luglio 2021