



Ricetta N. RE001937 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Feb 2018 alle ore 12:56

da FABIO VERRATTI

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il mare per Giusy

Piatto caratterizzato dal fresco profumo di mare e dal sapore deciso, avvolgente e morbido della cannella. Questo è un piatto strutturato e i sapori si rincorrono. I primi ad essere percepiti sono quelli delicati delle mazzancolle, sullo sfondo si avverte la cannella per poi virare verso il gusto vivace della piccantezza del peperoncino rosso. Questa ricetta è come un viaggio in mare sulla rotta delle spezie.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli invecchiato
400 g di mazzancolle fresche intere
n. 4 cucchiaini di olio evo
n. 1 cucchiaino di polvere di cannella
n. 1 noce di burro
n. 1 pizzico di pepe bianco macinato fresco
Brodo vegetale q.b.
Sale q.b.

Per la bisque:

Teste e carapaci delle mazzancolle precedentemente mondate
50 ml di brandy invecchiato sette anni
n.1 cucchiaino di aceto madre di mela biologico non filtrato
n. 1 cucchiaio scarso di polvere di cannella
n. 1 cucchiaino di peperoncino rosso piccante
Acqua q.b.

Per il brodo vegetale:

n. 2 carote di media grandezza
n. 2 cipolle dorate
n. 3 coste di sedano
n. 2 lt di acqua

Per la finitura:

Chicchi di ribes rosso
Petali edibili di Calendula e Violetta.

Prodotti utilizzati

Riso Carnaroli Acquerello e burro "Antica Cremeria" Montanari & Gruzza.

Strumenti di cottura

Casseruola dai bordi alti, panno di lino per filtrare la bisque, colino per filtrare il brodo vegetale e una padella ampia per la cottura del risotto. Fornelli a gas.

Preparazione

Procedimento per la bisque

Scaldare l'olio evo in una casseruola capiente dai bordi alti.

Aggiungere le teste e i carapaci delle mazzancolle e lasciarle rosolare per un paio di minuti a fuoco vivace.

Sfumare con il brandy invecchiato.

Ridurre la fiamma e schiacciare con i rebbi di una forchetta le teste e mescolare.

Quando l'alcool sarà completamente evaporato, aggiungere acqua calda fino a ricoprire interamente il composto.

Lasciar cuocere per circa 50 minuti a fuoco dolce o comunque finché il fondo risulti ristretto e cremoso ma non troppo denso.

Filtrare con un panno di lino la bisque, avendo cura di schiacciare bene teste e carapaci.

Continuare la cottura della salsa a fuoco lento.

Aggiungere la cannella, il peperoncino piccante e mescolare fino ad ottenere una crema piuttosto densa.

Tenerla da parte per i successivi passaggi.

Procedimento per il brodo vegetale

Mondare le verdure e ricoprirle con acqua fredda.

Portare a bollore, aggiungere sale q.b. e lasciar cuocere per 60 minuti a fuoco basso, coprendo con un coperchio.

Trascorso il tempo di cottura, filtrare il brodo e tenere in caldo a fuoco basso.

Procedimento per il risotto

Scaldare l'olio evo in una padella capiente e versare il riso facendolo tostare per un minuto.

Aggiungere la bisque di mazzancolle e mescolare bene.

Quando la bisque avrà dato colore al riso, iniziare a versare il brodo vegetale e via via che viene assorbito, continuare a cuocere per circa quindici minuti.

Due minuti prima del termine della cottura, aggiungere le code di mazzancolle facendo attenzione a far sigillare bene le loro carni prima di mescolare, per evitare di romperle.

Spegnere il fuoco e aggiungere il burro.

Mantecare il risotto mescolando delicatamente fino a quando il burro non risulterà perfettamente incorporato e il risotto non avrà una consistenza cremosa e morbida.

Guarnire con chicchi di ribes, petali di calendula e violetta.

Vino consigliato

Vino Bursôn di Azienda Agricola Longanesi.