



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000464

Registrata in data 04 Mag 2016 alle ore 08:40

da ENRICA COZZI

Il piennolo sul vulcano

L'essenza del pomodoro del piennolo e l'acqua della mozzarella esaltano il sapore del riso venere e il pomodorino si appropria della sua terra d'origine.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 2 persone

450 g di conserva di pomodori del piennolo La Fiammante
n.1 mozzarelle di bufala (400 g)
400 g di acqua di conserva
170 g di riso venere
500 cl. di acqua
n. 20 olive nere
n. 1 cucchiaino olio di oliva
50 cl. di olio di vinacciolo
50 cl di latte intero
1,5 spicchio di aglio
foglie di basilico

Preparazione

Il giorno prima togliere con delicatezza 4 o 5 pomodorini del piennolo dal barattolo e metterli da parte.

Frullare la conserva con i pomodori restanti, mettere il composto in un sacchetto di plastica per alimenti e riporre nel congelatore.

Quando il composto si è completamente congelato toglierlo dal congelatore, eliminare il sacchetto di plastica e lasciarlo scongelare nel frigorifero riponendolo su di un colino cinese.

In questo modo si ottiene un liquido trasparente in cui il gusto del pomodoro risulta esaltato e che servirà come brodo per il risotto.

Il giorno prima preparare l'olio all'aglio mettendo 1 spicchio e mezzo di aglio tagliato a piccoli pezzi in 50 cl. di olio di vinacciolo.

Tagliare finemente le olive e seccarle nel forno 2 ore a 90°.

Sbriciolare con le mani la mozzarella di bufala e farla scolare per qualche ora utilizzando un colino.

Unire l'acqua lasciata dalla mozzarella all'acqua di governo della stessa che verrà utilizzata come brodo per il risotto.

Staccare parzialmente la pelle ai pomodorini del piennolo in modo da lasciare un ciuffo, adagiarli su una placca da forno, salare, pepare, aggiungere un goccio di olio e infornare per 15 minuti a 170°.

Procedere con la cottura del risotto venere: scaldare la pentola, tostare il riso a secco e aggiungere a mano a mano il brodo così composto: 150 cl di essenza del pomodoro, 500 cl. di acqua della mozzarella e 500 cl. di acqua.

Non salare ma aggiungere un cucchiaino di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro.

Quasi a fine cottura aggiungere il latte intero caldo e mantecare con 3 cucchiaini di olio all'aglio e 1 cucchiaino di olio di oliva.

Friggere le foglie di basilico in olio di arachidi per circa un minuto.

Impiattare: disporre il risotto a montagnetta, sovrapporre la mozzarella sbriciolata, il pomodorino, la foglia di basilico e cospargere con la polvere di olive.

Vino consigliato

vino bianco elegante