



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002878 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Mag 2019 alle ore 11:37**

**da GIROLAMO ORLANDO**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

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

## La pepita d'oro alimentare

E' una proposta gastronomica dall' impatto visivo importante e dal gusto che rievoca una tradizione in evoluzione. All' assaggio si scopre un' esplosione di sapori inaspettati, custoditi dal suo involucro dorato.

La "pepita d'oro" alimentare infatti, al di là del suo aspetto, riserva un cuore caldo di riso che associato allo zafferano e al pomodoro datterino giallo gourmet, conferisce un gusto morbido e raffinato.

E' una sorpresa esperienziale, gluten free, unica nel suo genere.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 5 persone

Ingredienti per 20 pepite:

80 g riso carnaroli

250 ml brodo di manzo

Olio extravergine di oliva q.b.

50 g di purea di pomodoro datterino giallo

20 g parmigiano reggiano D.O.P

10 ml vino bianco secco

15 g burro

0,5 g pistilli di zafferano

20 fogli d'oro alimentare 23,75 carati

500 ml olio di semi di girasole

Per il brodo di manzo:

1 lt acqua naturale fredda

100 g punta di petto di manzo

80 g ossa di bovino

50 g cipolla bionda

30 g carota

10 g sedano

Sale

### Prodotti utilizzati

Pistilli di zafferano, fogli d'oro alimentare 23,75 carati, riso carnaroli.

### Strumenti di cottura

Pentolino, Pentola, forno, affumicatore.

### Preparazione

Procedimento: mettere in infusione per 24 ore i pistilli di zafferano in acqua a temperatura ambiente tenendone da parte alcuni per la guarnizione finale. In una pentola mettere l'acqua fredda, la cipolla, la carota pelata, il sedano e le ossa di bovino precedentemente lavate.

Una volta raggiunto il bollore proseguire la cottura a fuoco basso, per 30 minuti circa, eliminando la schiuma superficiale. Filtrare al setaccio e far riposare per circa 30 minuti lontano dal fuoco.

Operare una seconda filtratura lasciando il fondo.

Porre nuovamente sul fuoco e far sobbollire a fiamma media.

In un tegamino tostare il riso a fiamma bassa con un filo d'olio extra vergine d'oliva, aggiungere un po' per volta il brodo di manzo e far cuocere il riso per 15 minuti.

Unire l'infuso di zafferano, i pistilli, la purea di pomodoro datterino giallo e mescolare fino a quando il riso non assumerà in maniera uniforme una coloritura giallo oro.

Mantecare su fiamma bassa con il burro e il parmigiano, completando la cottura del riso.

Frullare il tutto con un cutter ad immersione sino ad ottenere una purea omogenea di consistenza cremosa.

Mettere il composto in un recipiente d'acciaio ed abatterlo per 15 minuti.

Spezzare la purea di riso abbattuta creando delle piccole pepite di forma irregolare a vostro piacere e infornare a 160°C per 10 minuti in forno ventilato già armato. Fare raffreddare.

In un tegamino mettere l'olio di semi di girasole ed appena la temperatura dell'olio avrà raggiunto i 160°C friggere le pepite per pochi secondi.

Adagiare le pepite su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e successivamente avvolgerle nei fogli d'oro alimentare avendo cura che essi non si accartocchino spontaneamente, aiutandosi con un phon a bassissima potenza per facilitare l'adesione dell'oro alla pepita.

Posizionare la pepita d'oro alimentare sulla base scelta per l' impiattamento ed a completamento adagiare su di essa qualche pistillo di zafferano.

### **Vino consigliato**

Acqua gasata.