



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003298 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Apr 2020 alle ore 23:05

da MATTIA LANDINI

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Risotto Kraken

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

Risotto :

140 g Riso Carnaroli

8 g Alga Spirulina

4 pezzi Moscardini

Taglio medio

Q.b. Formaggio Gorgonzola

Q.b. Burro biologico

Q.b. Olio extra vergine d'oliva

Q.b. Sale marino fino

Q.b. Vino bianco

Q.b. Scalogno

Q.b. Brodo vegetale

Q.b. Barbabietola

Preparazione

Tagliamo lo scalogno, lasciamo soffriggere in padella, mettiamo il riso e lasciamo tostare, aggiungiamo il vino bianco fino a sfumare, incominciamo a cuocere con il brodo, dopo 10 minuti mettiamo la prima dose di alga spirulina, passati altri 10 minuti mettiamo la seconda dose di alga spirulina ed i nostri pezzi di barbabietola, continuando a mettere sempre il brodo, controlliamo il sale, nel caso aggiungere, una volta arrivato a cottura mantecare con burro, impiattiamo il risotto, aggiungiamo la nostra fonduta di gorgonzola fusa sul piatto, e aggiungiamo per ultimo i nostri moscardini scottati precedentemente in padella.

Vino consigliato

Pinot grigio Friulano