



Ricetta N. RE000505

Registrata in data 16 Mag 2016 alle ore 08:50

da SERENA SEBASTIANI

Riso al volo

L'acidità del pomodorino del piennolo del Vesuvio, l'aroma del limone, la corposità del Taleggio DOP.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per il risotto:

160 g Riso Carnaroli

50 g Taleggio DOP

200 g Pacchetella con pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP

Zeste Limone

Olio EVO

Sale

Per i pomodorini caramellati:

6 Pomodorino in conserva

50 g Zucchero

20 ml Acqua

Preparazione

Pomodorini caramellati

Scolare dal liquido di governo i sei pomodorini.

In una padellina versare l'acqua e lo zucchero, lasciar caramellare senza mai girare lo zucchero o muovere la padella.

Quando inizia a brunire, rotolare nella padella con l'aiuto di uno stecco abbastanza lungo i sei pomodorini fino a ricoprirli di caramello. Tenere da parte.

Il risotto

Porre sul fuoco un tegame con sola acqua. Nel frattempo, tostare il riso a secco in una casseruola capiente. Aggiungere qualche mestolo di acqua, a coprire il riso. Mai aggiungerne una quantità superiore, continuare sino a fine cottura (circa 16 minuti). Regolare di sale all'inizio della cottura, verso la fine aggiungere l'olio EVO. Intanto, scaldare in una padella la pacchetella con un filo di olio EVO ed un pizzico di sale; inserire assieme al taleggio tagliato a dadini ed alla zeste di limone, quando sia pronto il risotto.

Disporre sul piatto, assieme ai pomodorini caramellati.

Vino consigliato

Offida DOCG Pecorino

" Altissimo "

Cantina Cherri d' Acquaviva, Marche