MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE003514 - Ricetta d'Autore**
**Registrata in data 06 Lug 2021 alle ore 20:18**
**da SALVATORE ZAPPULLA**

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno

# Riso e lumache

Trasformazione del cibo nutritivo delle lumache.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

200 g Risotto carnaroli
500 cl Brodo di bietola verde e finocchietto selvatico
300 g Barbabietola rossa
400 g Lumache
100 cl Vino Nero d'Avola
80 g Semi di girasole
Q.b. Sale e Pepe
20 g Burro
Q.b. Olio e.v.o
1 Spicchio di aglio

### Preparazione

Primo step: iln pentola preparare brodo di bietola verde e finocchietto selvatico.
Sbollentare le lumache per 10 minuti e toglierle dal guscio, saltarle in padella con aglio, olio evo e sfumare con Vino nero d'Avola.
Sbollentare la bietola rossa e formare una purea, salare q.b.
Secondo step: per il riso, farlo arrivare a temperatura (90°C circa), aggiungere il brodo causando uno shock termico e portarlo a cottura; salare e pepare, unire le lumache e mantecare con burro.
Mettere a specchio nel piatto la purea di bietola rossa preparata precedentemente, versare il riso, aggiungere sopra semi di girasole tostati e un ciuffetto di finocchietto selvatico.

### Vino consigliato

Nero d'Avola