



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001277

Registrata in data 21 Apr 2017 alle ore 09:36

da FABRIZIO CAMER

Risotto all'acqua di pomodoro, gelato di burrata e basilico ligure fresco

Un piatto all'apparenza molto semplice ma che è frutto di numerosi studi ed esperimenti. Un primo piatto gustoso che ricorda la nostra terra.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso Carnaroli
500 g di pomodori S.Marzano
300 g di burrata
Cipolla q.b.
Olio evo q.b.
Vino bianco 20 g

Preparazione

Privare i pomodori dei semi e passarli nella centrifuga ad ottenerne un succo.
Aggiungere acqua q.b. per averne a sufficienza per la cottura del riso.
Tostare il riso con olio e cipolla, sfumare con vino bianco e portare a cottura aggiungendo l'acqua di pomodoro.
Nel frattempo emulsionare la burrata con un frullatore ad immersione, facendo incamerare aria.
A cottura ultimata, togliere dal fuoco e mantecare con olio evo.
Disporre il risotto nel piatto mettere nel centro un cucchiaino di burrata e aggiungere un filo di olio a crudo.