



**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.