



Ricetta N. RE001117

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 15:44

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Risotto all'arancia navel, zafferano, ricotta e uova di salmone

Risotto all'arancia con aggiunta di pistilli di zafferano, ricotta e uova di salmone, un piatto che malgrado gli ingredienti invernali risulta fresco.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 320 riso Carnaroli
- g 70 cipolla bianca tritata
- g 40 vodka secca con aggiunta di scorze di un' arancia in infusione
- n. 2 arance Navel
- g 200 di ricotta vaccina
- n.1 bustina di zafferano a pistilli
- q.b. brodo vegetale (realizzato con sedano, carota e cipolla)
- q.b. olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale
- g 30 uova di salmone

Preparazione

Cuocere la cipolla con il succo di un'arancia, riservando la buccia. A parte grattugiare la buccia dell'altra arancia e miscelarla con metà della ricotta.

Cuocere il riso, facendolo inizialmente tostare con dell'olio extra vergine d'oliva, bagnare con vodka messa in infusione precedentemente con le bucce rimaste e aggiungere poco alla volta il brodo vegetale.

Aggiungere 7 minuti prima della fine della cottura i pistilli di zafferano e metà della "crema di cipolla" realizzata con il succo di arancia.

Prima di servire, mantecare con la restante "crema di cipolla" e un filo di olio extra vergine d'oliva.

Servire con una quenelle di ricotta e uova di salmone.

chef Fabio Armano