



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002576 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Ott 2018 alle ore 11:32**

**da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

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

Un connubio felice tra arancia, zafferano e ricotta.

Tempo di preparazione: 105 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

### **Prodotti utilizzati**

Sono tutti prodotti del territorio tranne la vodka.

### **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 a secco, 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 ricotta e uova di salmone.