MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000539

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 12:05

da GIUSEPPE PORTANOVA

Risotto alla riserva di Conero con cremoso di caprino e polvere di caffè Pascucci

Tre elementi robusti e fondamentali caratterizzano questo risotto, l' acidità del vino, la cremosità del caprino e la robustezza del caffè uniti per creare l' amalgama migliore.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 bottiglia di rosso Conero Riserva
100 g di caprino fresco
n. 3 cucchiaini di caffè in polvere
60 g di Parmigiano Reggiano
sale q.b.
pepe q.b.
olio evo q.b.
1/2 cipolla dorata
brodo vegetale q.b.
burro 40 g

Preparazione

Iniziate frullando la cipolla, fatela rosolare in padella con un filo di olio e non appena inizierà ad appassirsi aggiungete il riso, fatelo tostare girandolo frequentemente, aggiungete il vino rosso e continuate a girarlo, dovrete far evaporare tutta la parte alcolica, così da lasciare solo il meraviglioso sapore del vino.
Successivamente, mano a mano che la parte alcolica lascerà il vostro tegame e il vino inizierà a ridursi aggiungete il brodo vegetale fino a completare la cottura.
Ultimate il risotto mantecando con il burro e il grana lontano dai fuochi, girate per almeno 1 minuto così da renderlo bello cremoso.
Quando andrete ad impiattare, potete compattare il risotto in un ring, adagiare sopra un cucchiaio di caprino e spolverare il tutto con un pizzico di caffè e di pepe nero macinato.
Buon appetito.

Vino consigliato

Rosso Conero riserva - Le terrazze - Sassi Neri

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com