



Ricetta N. RE002875 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mag 2019 alle ore 10:40

da BIAGIO VANACORE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Risotto al limone con prezzemolo timo e pinoli tostati

Un piatto che nasce dalla voglia di raccontare in maniera gourmet uno dei prodotti principi della mia terra, i limoni, ma che al tempo stesso riesce ad esaltare la cucina del territorio fatta a km. 0

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso carnaroli
- n. 1 cipollotto
- n. 2 spicchi di aglio
- n. 4 cucchiaini di olio evo
- n. 2/3 limoni
- Sale e pepe q.b.
- Qualche foglia di timo
- Un ciuffo di prezzemolo
- n. 1 bicchiere di vino bianco fermo
- Una manciata di pinoli
- Una noce abbondante di burro
- n. 2/3 cucchiaini di Parmigiano
- 1 lt di brodo vegetale (fatto con patata, pomodorini, sedano, carote, cipollina tutto filtrato molto leggero)

Preparazione

Sbucciare e tritare aglio e cipolla, dopodiché aggiungerle nel tegame con l'olio e la buccia di limone grattugiata facendo rosolare il tutto a fiamma bassa.

Aggiungere il riso, tostarlo e sfumarlo con il vino bianco.

Com'è evaporato il vino iniziare la cottura partendo dall'aggiungere il brodo (un paio di mestoli), il succo di limone e il timo.

Cuocere il riso a fiamma moderato aggiungendo il brodo quando serve fino a quando non sarà al dente.

Aggiustare di sale (io in genere non lo metto per sentire meglio l'acidità del limone) e poi condire con il pepe fresco a mulinello il burro il prezzemolo (alla julienne) il parmigiano e i pinoli che nel frattempo avrete tostato.

Servire avendo cura di guarnire con qualche spicchio di limone.