



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000285

Registrata in data 09 Mar 2016 alle ore 09:20

da GIULIA MOSCARDO

RISOTTO AL POMODORO CON BASILICO, POMODORINI INFORNATI E BURRATA

Questo piatto racchiude parte dei miei ingredienti preferiti e unisce tutta Italia, dal nord al sud. Il risotto, tipico delle mie zone veronesi, viene qui preparato con passata di pomodoro, rossa, vivace e intensa. Viene poi accompagnato da un' emulsione espressa di basilico fresco con olio extravergine, pomodorini appassiti in forno con zucchero, sale e spezie e per finire qualche fiocco di burrata.

Io, che amo i contrasti, apprezzo particolarmente il sapore del pomodoro, re indiscusso del piatto, che va a braccetto con il sapore mediterraneo del basilico e il dolciastro pepato dei pomodorini. Senza dimenticare il piacere nell' assaggiare nella stessa forchettata il risotto caldo e la burrata fresca. Il riso al pomodoro è sempre stato uno dei miei piatti preferiti da bambina, qui in veste più adulta e ricercata, dove il pomodoro viene elevato in un piatto che è un' ode all' Italia. Rosso, bianco e verde, naturalmente a modo mio

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il risotto:

400 g di vialone nano
60 g di scalogno
2 cucchiaini di olio evo
300 g di passata di pomodoro
2 foglie di basilico
un pizzico di zucchero
brodo vegetale preparato con verdure fresche
una noce di burro
20 g di parmigiano reggiano

Per i pomodorini infornati:

circa 20 datterini
sale, pepe, timo, zucchero di canna qb
olio evo

Per l' emulsione di basilico:

un mazzetto di basilico fresco
un pizzico di sale
3 cucchiaini di olio evo

Per completare:

burrata fresca

Preparazione

Iniziate preparando i pomodorini. Lavateli e tagliateli a metà. Sistemateli su una leccarda rivestita di carta forno con la parte tagliata verso l' alto. Cospargeteli con olio, sale, zucchero di canna, pepe e timo. Infornateli a 150 gradi per circa 90 minuti. Poi passateli qualche minuto sotto il grill.

Poco prima di preparare il risotto, lavate e asciugate le foglie del basilico, riunitele in un bicchiere dai bordi alti con olio e un pizzico di sale. Frullate con il frullatore ad immersione aggiungendo ancora olio se necessario. Tenete da parte.

In una capiente casseruola fate soffriggere lo scalogno tritato con due cucchiari di olio. Quando lo scalogno imbiondisce aggiungete il riso e fatelo tostare per un minuto a fuoco vivace mescolando spesso. Unite la passata di pomodoro, le due foglie di basilico tritato, e brodo vegetale caldo. Continuate la cottura per 15 minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo brodo se necessario. Assaggiate la cottura del riso, deve essere morbido e al dente, tenetelo morbido con il brodo caldo. e quando il riso è al dente spegnete il fuoco. Aggiungete il parmigiano e la noce di burro. Mantecate. Impiattate servendo con qualche goccia di emulsione di basilico, pomodorini infornati ancora caldi, un filo di olio a crudo e qualche fiocco di burrata. Servite subito