



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003480 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Apr 2021 alle ore 17:26

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Risotto cacio, piselli cento giorni del Vesuvio e uovo marinato

Il risotto alla crema di piselli, è un primo piatto cremoso e dal gusto delicato. Una ricetta, facile ma molto invitante, ideale per gustare uno dei più antichi, dolci e teneri legumi di stagione il Pisello cento giorni del Vesuvio. Un legume che stava quasi per scomparire, il suo nome è legato alla durata media del ciclo produttivo e viene coltivato nelle varie località che costeggiano i fianchi del vulcano. Ma poi, un manipolo di agricoltori coraggiosi, raggruppati intorno alla Condotta dello Slow Food Vesuvio, lo ha recuperato e rilanciato, riportandolo, sia pure in uno spazio di nicchia, sulle nostre tavole. A Napoli nel periodo primavera-estate è l'ingrediente principale di un piatto della cucina di casa "pasta piselli, cacio e uovo"

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Riso Carnaroli (Riserva Gallo)
250 g Piselli 100 giorni del Vesuvio presidio Slow Food (Azienda agricola Bruno Sodano)
4 Uova fresche
50 g Pecorino Romano dop
50 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)
50 ml Vino bianco
150 g Sale fino iodato
150 g Zucchero semolato
Q.b. Cipolla fresca
Q.b. Carote
Q.b. Costa di sedano
Q.b. Burro di bufala

Strumenti di cottura

Marinatura a secco

Preparazione

Preparare il brodo

Sgranare i piselli conservando le bucce. Poi mondare le verdure; sbucciare la carota, spuntarla e tagliarla a pezzettoni, eliminare la parte finale del sedano quindi tagliare la costa a pezzetti, infine sbucciare la cipolla.

Mettere le bucce dei piselli e tutti gli ingredienti in una pentola abbastanza capiente, aggiungere il pepe e coprire con 2 litri di acqua fredda.

Portate a bollore, abbassate la fiamma lasciando sobbollire il tutto per 60 minuti.

A cottura quasi ultimata regolare di sale; filtrate il brodo di piselli.

Uovo marinato: mescolare in quantità pari sale e zucchero. In un qualsiasi contenitore aperto versare metà della miscela e poi poggiare il tuorlo con delicatezza e ricoprire con la restante. Dopo circa 3- 4 ore a seconda dell'umidità dell'ambiente si otterrà un tuorlo con una consistenza solida all'esterno e morbido-cremoso all'interno. Conservare preferibilmente in un luogo fresco e asciutto.

Risotto: fare lessare i piselli in un pentolino con un po' di brodo vegetale.

Una volta cotti frullarli e mettere la crema in un sac e poche tenendo da parte un paio di cucchiaini di piselli interi.

Sbucciare e tritare finemente la cipollina fresca. In un casseruola fare appassire la cipolla con 30 grammi di burro. Quando la cipolla sarà "appassita" senza prendere colore aggiungere il riso e farlo tostare.

Aggiungere il brodo caldo di piselli, un mestolo per volta, aggiungendo il successivo solo a completo assorbimento del precedente.

Aggiungere qualche pisello intero. Trascorso il tempo della cottura, circa 15 minuti, levare la casseruola dal fuoco e mantecare il riso aggiungendo il burro ben freddo e il mix di formaggio .

Mescolare energicamente. Fare riposare il risotto per un minuto.

Nel frattempo estrarre l'uovo dalla marinata sciacquandolo leggermente sotto acqua corrente fredda per eliminare ogni residuo di sale e zucchero.

Adesso siamo pronti a impiattare, stendere il risotto al centro del piatto e guarnire il risotto con la crema di piselli a spirale, i piselli rimasti, le cialde di formaggio, fiorellini eduli e in centro l'uovo marinato. Servite subito.

Vino consigliato

Falanghina del Sannio Taburno DOC "Donnalaura" 2019 - Masseria Frattasi