



Ricetta N. RE000352

Registrata in data 19 Mar 2016 alle ore 08:15

da DANIELE DI RUOCCO

## Risotto Capriccioso

Risotto capriccioso... una pizza capricciosa travestita da risotto.

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il risotto

300 g di riso Carnaroli

Brodo vegetale q.b.

Burro q.b.

Per il sugo

500 g di polpa di pomodoro ( o passata)

Sedano

Carota

Cipolla

100 g di funghi (misti o champignon)

125 g di fior di latte di Agerola

Panna

Olive essiccate

Carciofi tagliati a la julienne

Prosciutto cotto tagliato a la julienne

Olio e.v.o.

Sale

Pepe

### Preparazione

Iniziere con la preparazione del sugo, mettere in una pentola: sedano, carota, cipolla, olio evo e far soffriggere, senza bruciare gli ingredienti; poi aggiungere polpa o passata di pomodoro, sale, pepe.

Far cuocere a fuoco bassissimo, anche per diverse ore, o a seconda del tempo a disposizione.

Successivamente mettere in una padella dell' olio evo e i funghi, e far cuocere per qualche minuto.

Aggiungerli al sugo già preparato in precedenza e tenere da parte.

Per le olive, se non si hanno già essiccate, prendere delle olive al forno e tagliarle a pezzettini, metterle in forno a bassa temperatura per circa 60 minuti.

A questo punto preparare la spuma di mozzarella, mettendo in un mixer: fior di latte di Agerola tagliato a cubetti, panna, olio evo, sale. Tritare il tutto per circa 30 secondi, senza far surriscaldare il preparato, e poi conservare in frigo.

Procedere con la frittura dei carciofi, prosciutto cotto e tenerli da parte.

Quindi si può partire con la cottura del riso, mettendo in una pentola: cipolla tagliata finemente e olio evo e far soffriggere sempre senza bruciare gli ingredienti e poi aggiungere il riso e far tostare per alcuni minuti, quindi iniziare ad aggiungere il brodo vegetale e mescolare di continuo.

A circa metà cottura aggiungere il sugo precedentemente preparato e continuare a mescolare.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco, aggiungere del burro e mantecare.

Impiattare, con l' aggiunta dei carciofi e prosciutto cotto, delle olive e della spuma di mozzarella.

