



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002050 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Apr 2018 alle ore 12:20

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Risotto Carnaroli gran riserva, pomodoro, mozzarella di bufala, limone candito ed olio extravergine d'oliva

Una ricetta nata dalla memoria della mia infanzia ideata con semplicità e allo stesso tempo la giusta creatività con le tecniche giuste. L'emozione che mi portano questi sapori mi hanno spinto ad inserire tale ricetta nel mio ristorante a Melizzano Locanda Radici (www.locandaradici.it).

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

240 g di riso
500 g di passata di pomodoro
25 g di burro
25 g di farina 00
350 g di mozzarella di bufala
500 g di latte di bufala
n. 1 cipolla
n. 1 carota
n.1 aglio
n. 1 limone
n. 1 gambo di sedano
100 g di zucchero
300 g di acqua
1 seme di anice stellato
Olio d'oliva extravergine q.b.
100 g di basilico

Prodotti utilizzati

Olio extravergine d'oliva, Riso Carnaroli Gran Riserva

Preparazione

MOZZARELLA DI BUFALA

Porre il latte in una casseruola, scaldarlo e portarlo ad ebollizione. Contemporaneamente preparare un roux con 25 g di burro e 25 g di farina ed aggiungerlo al latte bollito. Al momento che il tutto si è addensato aggiungiamo la nostra mozzarella e frulliamo il tutto.

LIMONE CANDITO

Tagliamo la buccia di limone a julienne e andiamo a sbollentarlo per ben 2 volte. Contemporaneamente prepariamo una riduzione con zucchero, acqua e anice stellato. Aggiungiamo alla nostra riduzione il limone tagliato a julienne.

CIPOLLA MACERATA IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Tagliamo la restante cipolla e la frulliamo con 10 g di olio evo..

PESTO DI BASILICO

Sbollentiamo il nostro basilico in acqua, sale. Successivamente freddarlo in ghiaccio e frullarlo con olio evo.

RISOTTO

In una casseruola tostiamo il nostro riso con una noce di burro, sale e mezzo cucchiaini di cipolla macerata. Iniziamo la

nostra cottura con 4 mestolini di pomodoro e bagniamo successivamente con vegetale fino a cottura. A metà cottura aggiungere altri 4 mestolini di salsa e 2 cucchiaini di riduzione di limone candito. A cottura ultimata andiamo a svolgere la nostra mantecazione con 2 noci di burro.

IMPIATTAMENTO

Poniamo alla base di una fondina un po' della nostra mozzarella di bufala, successivamente aggiungiamo il nostro risotto e in cima ad esso poniamo in modo circolatorio altra mozzarella di bufala, limone candito e pesto di basilico.

Vino consigliato

Fiano Sannio dop Helios 2016 - La Pampa