



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000940**

**Registrata in data 09 Gen 2017 alle ore 16:25**

**da ANGELO D'AMICO**

## **Risotto carnaroli mantecato al Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, noci, zucca e liquirizia**

Questo risotto prende forma nella nuova realtà gastronomica della Locanda Radici di Angelo D'amico a Melizzano (BN). Un primo piatto che prende radici del Sannio con il tipico Caciocavallo di Castelfranco in Miscano che al palato porta quella nota intraprendente attenuata dalla zucca e il croccante delle noci. Il vortice dei sensi arriva dopo tre secondi dopo il primo boccone grazie alla liquirizia che rende il tutto piacevole ed innovativo. Un contrasto equilibrato che porta a degustare il piatto con curiosità.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Riso carnaroli 200 g  
Caciocavallo 75 g  
Zucca 150 g  
Liquirizia 2 g  
Noci 10 g  
Burro di Pietraroja 20 g  
Limone q.b.  
Brodo vegetale q.b.

### **Preparazione**

Tostare il riso con burro e successivamente aggiungere il brodo vegetale portando lo stesso a cottura. A seguire mantecare con il caciocavallo di Castelfranco in Miscano ed una grattugiata di limone. A parte preparare la zucca cotta al forno e successivamente passata al mixer. Nella composizione del piatto aggiungiamo le noci tritate ed una spruzzata di polvere di liquirizia.

### **Vino consigliato**

Barbetta (Barbera del Sannio)-Antica Masseria Venditti