



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 Pietraraja 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