



Ricetta N. RE000293

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 09:00

da FRANCESCO PEDACE

Risotto castagne, gorgonzola e speck

Questo risotto vuole essere un omaggio al territorio che mi ospita poichè noi generalmente facciamo cucina napoletana in terra irpina. Non a caso la castagne sono l'ingrediente principale, mentre speck e gorgonzola sono due comparse, l'uno per dare sapidità e croccantezza, l'altro per ammorbidire ed amalgamare. Insieme servono a bilanciare l'estrema dolcezza delle castagne. E' un piatto adatto agli amanti dell'agrodolce che vogliono assaporare qualcosa di diverso.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di riso vialone nano
100 g di castagne cotte
30 g di speck
25 g di gorgonzola
50 g di burro
30 g di porri
200 ml di brodo vegetale
12 bicchiere di vino bianco
2 foglie di alloro
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Mousse di castagne

Pulire le castagne, cuocerle in acqua con le foglie di alloro.

Frullare un cucchiaio di castagne con un po' di brodo caldo, mettere il composto sul fuoco finchè asciugandosi non diventi una crema.

Preparazione riso

Tostare il riso, mettere il porro a soffriggere con il burro e 20 g di speck, aggiungere il riso e sfumare con il vino bianco.

Portare a cottura il riso aggiungendo poco alla volta il brodo. Aggiungere le castagne intere e il gorgonzola, mantecare.

Impiattamento

Versare a goccia la mousse di castagne al lato del piatto e sull'altro lato del piatto verrà composto il riso con il coppa pasta.

Spolverare sia la mousse che il riso con il restante speck disidratato e sbriciolato.