



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002798 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mar 2019 alle ore 12:43

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Risotto con capesante, finocchietto, capperi fritti e salsa di limone

Piatto estivo profumato e molto fresco.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso carnaroli
1 l fumetto di pesce
280 g di capesante
n. 8 capesante con corallo
80 g succo di limone
Olio di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
n.1 mazzetto di finocchietto
50 g di capperi di Pantelleria
n.12 capperi in fiore
n. 6 limoni
n. 1 cucchiaino di glucosio
150 ml olio evo
n. 1 bulbo di aglio
n. 2 cipolle bianche
n. 50 g burro

Strumenti di cottura

Pentole, casseruole, padelle, blender e frullatore

Preparazione

Lavare e tagliare le capesante, metterle in un sacchetto sotto vuoto con aglio, olio e finocchietto. Dissalare i capperi e friggerli.

Per la salsa di limone : in una padella ridurre di 1/3 il dei limoni spremuti, quindi aggiungere il glucosio, portare a bollore e raffreddare. Montare con l'aiuto del frullatore a immersione versando l'olio a filo. In una padella tostare il riso a secco, e bagnare con il fumetto, aggiungere la cipolla maturata e continuare la cottura . Dopo circa 12 minuti aggiungere le capesante tagliate ed aromatizzate ed il succo di limone. Togliere dal fuoco aggiungere il burro ghiacciato il finocchietto ed un filo di olio evo e mantecare. In un piatto piano mettere al centro il riso, adagiare sopra due capesante passate in padella con olio e burro, irrorare con la salsa di limone, decorare con capperi fritti e capperi in fiore.