



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002964 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Giu 2019 alle ore 10:22

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Risotto in giallo: iodio e sapidità

Introdotti in Europa dagli Spagnoli nel XVI sec., inizialmente i pomodori erano utilizzati come pianta ornamentale a causa dell'alto contenuto di solanina considerata all'epoca una sostanza velenosa per l'uomo. Tra il '500 ed il '600 venne utilizzato dagli alchimisti per pozioni, filtri ritenuti magici ed afrodisiaci e, solo alla fine dell'800, entrò a pieno titolo nella cucina partenopea, diffondendosi rapidamente tra la popolazione oppressa dalla fame.

Il pomodorino del "Piennolo Vesuviano" dop, nelle due varianti rossa e gialla, è uno dei prodotti più tipici ed antichi dell'agricoltura campana; viene conservato con la caratteristica tecnica in cui i grappoli o scocche di pomodorini maturi vengono legati fra loro fino a formare un grande grappolo che viene sospeso in locali areati, assicurandone una conservazione e, quindi, un uso ottimale fino al raccolto successivo.

I pomodori campani sono ormai uno dei simboli della Regione e di tutta la Dieta Mediterranea, basata su uno stile di vita sano che privilegia un regime alimentare vario ed equilibrato, che si fonda su un consumo quotidiano di verdura, frutta, legumi, olio di oliva e cereali, come il riso, su un uso moderato di carne, pesce formaggi e, solo raramente, di cibi più grassi come carni rosse, salumi e dolci.

Si parte anche da queste considerazioni quando, nella creazione di questi piatti, si rimanda l'attenzione agli elementi presenti nello stile alimentare di Ancel Keys.

Nascono così piatti come il "Risotto in Giallo: Iodio e Sapidità", un risotto con pomodorini gialli del piennolo vesuviano, gamberi di nassa, granita di riccio di mare e carbone di lampone; un vero e proprio "tuffo a mare" dei prodotti italiani dal trampolino del Vesuvio, che arriva al palato degli ospiti e ne emoziona i sensi.

Perciò portando l'Italia all'estero con questi piatti la cultura gastronomica e l'autenticità del made in Italy viene rappresentata e raccontata attraverso quello che è un pilastro indiscusso del modo di mangiare italiano e dei suoi prodotti: "la Dieta Mediterranea".

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Risotto in Giallo

Crema di pomodorino giallo e limone, riccio di mare, gambero rosso e lampone

320 g di riso carnaroli

n. 4 shiso mix

n. 2 fiori eduli

Sale e pepe q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

100 g di burro

40 g di pecorino romano

n. 4 gamberi rossi sgusciati

polpa di riccio di mare q.b.

n. 2 lamponi essiccati

0.500 kg di pomodorini gialli

La buccia di mezzo limone grattugiata

Brodo vegetale q.b.

Preparazione

Per la crema di pomodorini gialli: dividere i pomodorini gialli e farli appassire in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva, frullare e setacciare per ottenere una crema.

Per il risotto: tostare e sfumare il riso con il vino bianco, aggiungere la crema di pomodorini gialli portare a cottura il risotto con il brodo di vegetale e la buccia di limone; portare all'onda con il burro e il pecorino.

Composizione del piatto: In una fondina capiente inserire il risotto e livellarlo con dei colpetti al piatto nella parte sottostante. Al centro inserire un gambero, guarnire con dei puntini polpa di riccio fredda e la polvere di lampone essiccata. Aggiungere in bellavista con fiori e shiso misto.