



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003496 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Giu 2021 alle ore 08:46**

**da ELIO SIRONI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Risotto limone vaniglia, erbe fini pecorino

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

300 g Riso Carnaroli  
1,5 l Brodo aromatico vegetale  
60 g Pecorino mezzano  
20 g Parmigiano (Parmigiano Reggiano)  
100 g Burro vaniglia  
Q.b. Sale  
80 ml Vino bianco  
1 Limone (succo)

Erbe fini:

0,2 g Timo  
0,2 g Salvia  
0,2 g Cerfoglio  
0,2 g Basilico

Burro:

150 g Burro  
1 Stecca di vaniglia  
1/2 Limone (buccia)  
10 g Pepe bianco  
30 g Scalogno

### Preparazione

Preparate il burro vaniglia facendo sudare per pochi minuti lo scalogno con una noce di burro, bagnate con 2 cucchiaini di acqua, unire la stecca di vaniglia, il pepe in grani e la buccia di limone, unite il burro e fate sciogliere a temperatura minima, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per almeno 10 minuti.

Tagliate la stecca di vaniglia a metà e con l'aiuto di un cucchiaino recuperare la polpa, unite la polpa al burro filtrato, emulsionate e riservate in frigo.

In un tegame tostate il riso, sfumate col vino bianco, fate evaporare e bagnate col brodo vegetale, portate il riso a cottura ci vorranno 14/15 min.

Togliete dal fuoco e fate riposare per pochi minuti.

Misurare a temperatura interna che deve essere di 80°C, a questo punto introdurre le erbe fini, il pecorino, il parmigiano e il burro vaniglia e limone, mantecare con energia, stendere e servire.

### Vino consigliato

Falanghina del Sannio

### La ricetta ha partecipato a:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

"Il Sannio a Tavola"- 8 giugno 2021