



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
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

"Il Sannio a Tavola"- 8 giugno 2021