



Ricetta N. RE000291

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 08:40

da FRANCESCO PEDACE

Risotto prosciutto melone e burrata

Questo risotto nasce dall' esigenza di creare un risotto estivo ed ho preso spunto da un classico antipasto anni '80 ovvero prosciutto e melone, trasformandolo in un primo piatto. Tutti gli ingredienti sono co-protagonisti per ottenere un gusto equilibrato tra il dolce del melone e il salato del prosciutto. Si serve caldo ma risulta essere comunque un piatto fresco.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di riso vialone nano
50 g di prosciutto crudo
200 g di melone
70 g di burrata
30 g di porro
50 g di burro
200 ml di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco
5 foglioline di menta
1 pizzico di noce moscata
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Per la fonduta di burrata

Mettere in un pentolino mezzo bicchiere di vino. Mentre mescoliamo su un fuoco lento aggiungiamo lentamente la burrata tagliata a pezzi. Quando la burrata sarà ben sciolta aggiungiamo la noce moscata, un po? di sale e pepe.

Mousse di melone

Tagliare il melone a cubetti e frullarne la metà insieme a due cucchiaini di burro sciolto.

Salsa

Unire la fonduta di burrata passata al colino e la mousse di melone.

Preparazione del riso

Tostare il riso, mettere il porro a soffriggere con 4 fette di prosciutto a julienne. Aggiungere il riso, sfumare con il vino. Portare il riso a cottura aggiungendo un po? alla volta il brodo. Amalgamare il riso con la salsa e i cubetti di melone.

Impiattamento

Mettere la salsa a specchio al centro del piatto, al centro dello specchio mettere il riso nel coppapasta e al lato del piatto mettere tre palline di melone ottenute con lo scavino e sopra le foglioline di menta. Sul riso mettere l' ultima fetta di prosciutto tagliata a julienne e resa croccante al microonde.