



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003141 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Set 2019 alle ore 11:07**

**da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## **Vialone nano semi integrale con crema di tenerumi, battuto di gambero rosso, caviale e stracciatella**

Piatto estivo innovativo con ingrediente principale la crema di "tenerumi", che altro non sono che le foglie tenere della pianta delle zucchini, in particolare della cucurbitacea conosciuta con il nome di zuccina serpente: una speciale zuccina stretta, lunga e molto tenera che in Sicilia si mangia prevalentemente lessata.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

350 g Crema di tenerumi

I tenerumi altro non sono che le foglie tenere della pianta delle zucchini, in particolare della cucurbitacea conosciuta con il nome di zuccina serpente: una speciale zuccina stretta, lunga e molto tenera che in Sicilia si mangia prevalentemente lessata.

320 g Vialone nano semi-integrale (Cà Vecchia)

Il Vialone Nano è una varietà di riso italiana diffusa soprattutto al nord d'Italia, nel Veneto e nel mantovano. Nasce nel 1937 come incrocio tra due varietà, il Vialone e il Nano che deve il suo nome alla limitata altezza della pianta. Fa parte della categoria semi-fino, con il chicco arrotondato e una lunghezza media. Il riso semi-integrale a differenza di quello tradizionale bianco ha un processo di raffinazione più leggero che permette di non eliminare le proprietà nutritive che si trovano esternamente al chicco. Rispetto alla versione bianca, il sapore del Riso Vialone Nano semi-integrale.

0,800 l Brodo vegetale

Fresco con carote, sedano, porro, cipolla bianca, zuccina, finocchio.

12 Gamberi rossi media grandezza

Vive a circa 700 metri di profondità ove si lascia accarezzare dalle forti correnti marine che lo rendono puro. L'elevata evaporazione del Mar Mediterraneo lo arricchisce di sali minerali donandogli quel sapore inconfondibile e unico al mondo. Ha un incantevole rosso porpora e un gusto deciso, con delle note leggermente dolci che stimolano i sensi. Una gradevole sensazione di affumicatura alla fine della degustazione ed una carne molto iodata con superlativa densità per un taglio facile e senza sfilacciamenti.

20 g Caviale

40 g Stracciatella

La stracciatella di bufala è un formaggio o latticino preparato con latte bufalino: è tipicamente realizzato in Italia, nella provincia di Foggia e si è diffuso in tutto il Meridione. Si tratta di un formaggio fresco, di colore bianco, fatto di panna e pezzi di pasta filata, seguendo le modalità di preparazione della burrata.

q.b. Sale

q.b. Pepe macinato

q.b. Olio evo

q.b. Olio all'aglio

q.b. Foglioline di menta

### **Preparazione**

Per la crema di tenerumi: lavare le foglie accuratamente, immergerli in acqua bollente per circa 1 minuto. Frullare con olio evo e ridurre a crema.

Per il brodo: in una pentola capiente mettere sedano, carote, cipolla, porro, zuccina, finocchio, aggiungere acqua fredda e mettere sul fuoco e far bollire per circa 45 minuti.

Per il riso: in una pentola ampia, tostare il riso, aggiungere un pizzico di sale e bagnare con il brodo vegetale. Dopo circa 10 minuti aggiungere la crema di tenerumi. Quando il riso è cotto togliere dal fuoco e mantecare con olio evo ed olio all'aglio. Aggiustare di sale e pepe.

Impiattamento: in un piatto piano mettere al centro il riso, adagiarvi sopra il battuto di gambero preparato in precedenza, la quenelle di caviale, la stracciatella ai lati, le foglioline di menta e finire un giro di olio.