

LEZIONI DI CUCINA

PROGRAMMA AUTUNNALE 2013

RISOTTO CON MILLEPUNTI DI PANCETTA , COLORI E ERBE AROMATICHE

360 gr. di Carnaroli, 80 gr di pancetta sminuzzata, 20 gr di olio, 30 gr di cipolla, ½ bicchiere di vino bianco, brodo vegetale q. b, 20 gr di crescenza, 20 gr di taleggio o altro formaggio cremoso media stagionatura, 20/40 gr di grana, 20 gr di burro, erbe aromatiche a piacere (prezzemolo,erba cipollina , erba cedrina etc...), crema al basilico, passata di pomodoro, crema all' uovo, riduzione di balsamico.

Far sudare la cipolla con l' olio , aggiungere il riso e tostare, unire il vino e far evaporare aggiungere il brodo vegetale, procedere alla cottura aggiungendo il brodo quando serve.

Mantecare tenendo il riso al dente , aggiungendo burro , grana crescenza e stracchino tagliati a dadini. Terminare con una macinata di pepe.

Prima di servire far arrostitire a fiamma vivace la pancetta.

Stendere il riso nel piatto, allargarlo e sparpagliare i dadini di pancetta, mettere delle gocce più o meno grandi a seconda della vostra preferenza delle creme preparate precedentemente.

Aggiungere le erbe aromatiche .

Per le salse :

Crema al basilico - preparare una sorta di pesto senza aglio con del basilico , una piccola manciata di pinoli del grana grattugiato, sale e pepe.

Crema all' uovo - come una maionese si passa al frullatore un uovo intero e un tuorlo, aggiungere del sale e pepe e a poco a poco incorporare dell' olio a filo fino ad ottenere la densità di una crema non di una maionese.

Passata di pomodoro - preparare un sugo di pomodoro con olio cipolla aglio e basilico, fare ridurre e frullare.

Aceto balsamico - Ridurre l'aceto balsamico di più della metà e lasciare raffreddare.

RISOTTO "LE PROFONDITA' DEL MARE"

360 gr. di vialone nano, 30 gr di burro, olio per mantecare, ½ seppia, 1 calamaro, 8 gamberi, una manciata di cozze e o di vongole, uno o due pesci tipo branzini, orate triglie etc. (si possono usare anche scorfani, ombrine), carota, sedano, ½ cipolla, aglio, passata di pomodoro, aromi, sale e pepe, pomodorini pachino o s. marzano, vaniglia, zucchero a velo

Preparare la bisque di crostacei

Fare stufare le lisce e le teste dei pesci e dei gamberi con solo un goccio di olio fino ad abbrustolirli, aggiungere poi le verdure e sfumare con del vino, aggiungere dell' acqua freddissima meglio se anche con del ghiaccio un pò di passata, gli aromi, sale e pepe e fare ridurre della metà' almeno.

Tagliare i pomodori a pezzetti e condirli con gli aromi e metterli a cuocere in forno a 160° circa.

Nel frattempo pulire e preparare tutti i pesci dando a tutti dei piccoli tagli. Condire e salare.

Far sudare il riso in un tegame con dell' olio e portare a cottura con la bisque di crostacei, aggiungendola a poco a poco.

Cuocere dolcemente e senza mai infierire nella cottura tutti i tipi di pesci separatamente.

Cozze e vongole verranno aperte e lasciate senza guscio.

Mantecare il riso con olio e burro.

E iniziando dalle seppie e dai calamari stratificare in una ciotola da zuppa o in un piatto trasparente i pesci e il riso alternandoli seguendo il proprio gusto.

Mischiando un po' della bisque ancora calda a della lecitina di soia e frullandole si potrà ottenere della spuma che coprirà il risotto, ricordando quella del mare.

RISOTTO CON MELONE INVERNALE, BATTUTO DI CAPPERI, ACCIUGHE E PREZZEMOLO

360 gr di riso Roma, 1 melone giallo invernale, brodo vegetale, 200 gr di capperi, 2 filetti di acciughe, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 pagnottella di pane del giorno prima tipo francesino, sale e pepe, burro per mantecare, olio per mantecare.

Tostare il riso con dell' olio, continuare la cottura con del brodo vegetale e a cottura ultimata al dente mantecare con burro e olio. Aggiungere il melone tagliato a dadini sia a metà cottura che alla fine. Preparare nel frattempo un battuto di capperi, acciughe e prezzemolo e aggiungere dell' olio di oliva.

Impiattare il risotto e a bordo del piatto mettere una striscia lungo tutto il diametro del piatto del battuto di capperi e prezzemolo. Il commensale mangerà il risotto forchettata dopo forchettata prendendo anche una parte di battuto.