



RISOTTO BIANCO CON CAPPERI E POLVERE DI CAFFÈ'

Ingredienti:

320gr. Riso Carnaroli, 100 gr. di Parmigiano Reggiano, 60 gr. Burro, 50 gr. di capperi di Pantelleria, 12 gr. Olio extravergine, 4 gr. Polvere di caffè, qualche chicco di caffè (facoltativo), sale, percezione di zucchero.

Tostare il riso in tegame con olio. Portare a cottura con acqua salata e mantecare dopo circa 15 minuti con burro e parmigiano.

Nel piatto distribuire la polvere di caffè, il risotto e poi sopra i capperi sminuzzati a coltello.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

Guarnire un classico vitello tonnato con capperi dissalati e polvere di caffè

RISOTTO CREMA VERDE E SPUMA DI PARMIGIANO

Ingredienti:

320 gr. Riso Carnaroli, 80 gr. Parmigiano, 80 gr di mix di formaggi grattugiati, 60 gr. di burro, sale, olio extravergine, 300 gr. di spinacini novelli, 100 gr. panna, 1 foglio di colla di pesce, pepe, aglio (facoltativo).

Tostare il riso in casseruola con olio. Portare a cottura con acqua e sale. Mantecare con parmigiano burro e crema verde, aggiungere la spuma verde al centro del piatto.

Per la crema verde: saltare in una padella con poco olio e aglio in camicia gli spinacini mondati. Frullare al mixer aiutandosi eventualmente con poca acqua di cottura del riso.

Per la spuma di parmigiano: portare a bollore panna e mix di formaggi. Aggiungere fuori dal fuoco la colla di pesce. Mettere in un sifone per panna e caricare di aria.

Non disponendo del sifone monta panna la spuma si può ottenere aggiungendo pochi grammi di lecitina di soia alla panna calda e frullando in superficie con un minipimer.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

Il principio della crema verde può essere applicato a tantissime verdure frullandole una volta cotte con poca acqua e sale e olio.

RISO VENERE ,SAUTE DI POLLO, GAMBERI E POLVERE DI FUNGHI

Ingredienti:

400 gr di riso venere, 12 gamberi, 300 gr di sopra coscia di pollo, 1 carota, 1 sedano, 50 gr. di cipolla, 1 zuccina, 1 pomodoro, prezzemolo, bisque di crostacei, 80 gr. di parmigiano, 60 gr. di burro, 30 gr di funghi secchi, Olio extra vergine.

Tostare il riso venere con olio in una casseruola e portare a cottura. Mantecare e aggiungere il prezzemolo.

Mettere in uno stampino il risotto nero. Aggiungere il saltato di verdure , pollo a dadini e gamberi . Infine la polvere di funghi secchi frullati.

Per il sauté: sudare in una pentola olio e cipolla unire le verdure mondiate e tagliate a brunoise dopo qualche minuto aggiungere il pollo tagliato a dadini e poi infine i gamberi. Per rendere piu cremoso della salsa di crostacei e una noce di burro

-NOTE DI ESTRAZIONE.-

L'abbinamento pollo e gamberi può essere molto piacevole: arrotolare gamberi puliti e conditi in una bistecca di fesa di pollo e avvolgere in una carta forno come un salsicciotto cuocere per circa 15 min. a 180 accompagnare con un purea profumato al limone

RISOTTO DI SEPPIA

Ingredienti:

300 gr. Di seppia, 200 gr. di risotto bianco, Olio, Sale pepe, 4 cucchiaini di nero di seppia, prezzemolo, brodo vegetale.

Frullare il risotto bianco precedentemente fatto. Tagliare la seppia ai pezzettini più piccoli possibili (come se fossero chicchi di riso cotto). In un tegame con olio ben caldo cuocere poco i dadini di seppia e poi aggiungere poco alla volta riso frullato e brodo vegetale alternando solo per qualche minuto fino a cottura della seppia.

Il risultato è un risotto fatto con la seppia e la consistenza di un risotto.

Sul piatto decorare con nero di seppia e prezzemolo.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

La seppia frullata può diventare un cannellone stesa sottilmente su carta forno e farcita con patata schiacciata, cotta poi in forno per qualche minuto a 180°.

TORTINO DI RISO FRAGOLE, MIELE E ALATO ALL' ACETO BALSAMICO

Ingredienti.:

100gr. di riso per minestre, 150 gr. di zucchero, 7,5 dl di latte (circa), 15 gr. di gelatina, 2,5 dl di panna, fragole, vaniglia, aromi a piacere.

Per il gelato:

5dl di latte, 145 gr. di zucchero, 110 gr. di tuorli di uovo, 30 gr. di glucosio, 110 gr. di panna, 40 gr di latte condensato, vaniglia o altri aromi a piacere, aceto balsamico.

Portare il latte per il tortino a bollire con gli aromi e la vaniglia avvolti in una garza. Aggiungere zucchero e riso e cuocere a fuoco medio basso per 15 20 minuti.

Raffreddare e nel frattempo montare la panna. Unire al riso e latte in tre volte dall'alto al basso.

Mettere negli stampini.

Per il gelato.

Portare a bollire latte panna e aromi aggiungere il latte ai tuorli appena montati arrivare a 80 ° c aggiungere l'aceto balsamico. Mettere in macchina del gelato.

Nel piatto mettere lo stampino con sopra le fragole a macedonia e il gelato al balsamico.