



Risotto con pollo allo spiedo, formaggio di capra e rosmarino

Ingredienti per 4 persone: 250 g di riso arborio, 150g avanzi di pollo allo spiedo, 80 g formaggio di capra fresco, 1 piccola cipolla, 1dl vino bianco, 1 l di brodo vegetale, 10g di rosmarino tritato, 20g semi sesamo, 20g burro, 1 dl olio d'oliva.

Tagliare il pollo a cubetti. Lavorare in una terrina il formaggio di capra con rosmarino, sale, pepe e mettere da parte.

In una casseruola rosolare la cipolla nell'olio, unire metà pollo e tostarvi il riso. Bagnare con vino bianco, far evaporare, quindi unire il brodo man mano che necessita. Nel frattempo in un padellino rosolare il restante pollo nel burro per 2 minuti, quindi aggiungere i semi di sesamo e tenere in caldo. A fine cottura del riso mantecare con il composto di formaggio di capra. Versare nei piatti e aggiungere il restante pollo a cubetti in superficie.

Risotto "paellato" con curcuma e gamberetti in pentola a pressione

Per 4 persone: 250 g di riso carnaroli, ½ l brodo vegetale, 1 dl olio d'oliva, 1 rametto di timo, ½ foglia alloro, 2 pomodori secchi, 1 piccola cipolla tagliata a fette sottili, 1dl vino bianco, 1 cucchiaino curcuma, 1 pizzico di peperoncino, 10g erba cipollina, poco coriandolo, 4 fettine di salmone affumicato, 8 gamberi sgusciati, 20g burro.

Tritare timo, alloro, coriandolo e pomodori secchi. In una pentola a pressione rosolare la cipolla nell'olio e tostarvi il riso. Unire il trito realizzato in precedenza, il sale, il pepe, la curcuma ed il peperoncino. Bagnare con vino bianco, far evaporare, quindi unire il brodo, coprire e portare a pressione. Cuocere per 5/6 minuti. Nel frattempo rosolare i gamberi nel burro e tenerli al caldo.

Aprire la pentola a pressione e formare dei dischi di riso al centro di ogni piatto con l'aiuto di un coppa pasta. Decorare in superficie con salmone affumicato gamberi ed erba cipollina.

Risotto del Villa

Ingredienti per 4 persone: 300 g di riso carnaroli, 1 dl olio d'oliva, 100 g di pancetta magra a cubetti, 1 fetta di prosciutto affumicato (80 g), 150 g di funghi champignon, 80g carota, 1 piccola cipolla tagliata a fette sottili, 2 pomodori, 1dl vino bianco, 1l circa di brodo leggero di pollo, 75 g burro, 70g di stracchino cremoso, 20g prezzemolo tritato, sale e pepe qb.

Pulire e affettare i funghi. Tagliare il prosciutto e le carote a listarelle. Sbucciare e togliere le sementi ai pomodori quindi ottenere una dadolata. In una casseruola rosolare mettere metà olio, unire i funghi e rosolarli 6-7 minuti. Salare e pepare. Aggiungere le strisce di prosciutto e pomodori. Togliere e tenere in disparte al caldo. Nel restante olio soffriggere la pancetta tagliata a dadini, cipolla e la carota. Aggiungere il riso. Tostare, quindi versare il vino bianco. Lasciare evaporare continuando a girare. A poco a poco versare il brodo bollente girando costantemente fino a quando il risotto sarà cotto. Mantecare con lo stracchino. Porzionare il risotto nei 4 piatti, versare in superficie i pomodori, prosciutto e funghi tenuti al caldo in disparte e cospargere con il prezzemolo tritato.