

DOLCETTO O SCHERZETTO?

Misteriosi sapori che si inseguono per farvi impazzire di piacere.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 200g Crema di Zucca
- 160g carpaccio di branzino crudo
- 60g Gallinacci Trifolati Piccoli
- 1 scalogno
- 30g burro
- 30g parmigiano
- q.b. Zenzero Macinato
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Condimento agli Agrumi
- q.b. Olio di Mandorle Plus Arancia
- q.b. Crema di Peperoni
- q.b. Crema di Porcini
- q.b. Olive Denocciolate Cultivar Leccino
- q.b. sale

PROCEDIMENTO

- Preparare il risotto nella maniera classica, partendo da un soffritto di scalogno, bagnare con del brodo vegetale e portare a cottura.
- Mantecare con la crema di zucca, zenzero, burro, olio di mandorle e parmigiano.
- Tagliare il branzino trasversalmente ottenendo un carpaccio e marinare per pochi minuti con l'olio di mandorle, il condimento agli agrumi e il sale.
- Servire il risotto in un piatto piano con adagiato sopra il carpaccio e completare con i gallinacci trifolati e le gocce di crema di porcini, zucca e peperoni.
- Terminare con la polvere di olive leccino seccate in forno a 80 gradi per circa 4 ore.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Zucca



**Gallinacci Trifolati
Piccoli**



Zenzero Macinato



Brodo Vital di Verdura



**Condimento agli
Agrumi**



**Olio di Mandorle Plus
Arancia**



Crema di Peperoni



Crema di Porcini



**Olive Denocciate
Cultivar Leccino**