

RISOTTO ALL'ORO VERDE E BASILICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 90g Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
- 1,5l brodo vegetale
- 40g burro ghiacciato
- 50g parmigiano Reggiano 24 mesi
- 50ml vino bianco secco

per la cialda

- 50g burro
- 50g albume
- 50g farina
- q.b. sale

per l'olio al basilico e pistacchio

- 15 foglie basilico
- 100ml olio d'oliva
- 10g Pistacchi - Sgusciati

PROCEDIMENTO

- Scaldare una casseruola e tostare il riso a secco, finché i chicchi non scottano al tatto. Questo passaggio sigilla il chicco e garantisce la consistenza perfetta.
- Versare il vino bianco e lasciare evaporare completamente la parte alcolica.
- Iniziare ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta.
- Il riso dev'essere sempre coperto a filo. Mescolare spesso.
- A 2 minuti dalla fine della cottura, quando il riso è ancora "al dente", aggiungere il Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" Demetra. Mescolare bene.

per la cialda

- In una ciotola, mescolare burro fuso, albume, farina e un pizzico di sale.
- Quando il composto sarà liscio, stenderlo con una spatola in uno stampo di silicone professionale della forma desiderata.
- Cuocere in forno a 170°C per circa 7 minuti.
- Lasciar raffreddare prima di sformare.
- Sbollentare 15 foglie di basilico per 10 secondi e raffreddarle in acqua e ghiaccio per mantenere il colore.
- Frullare con olio d'oliva e pistacchi. Filtrare con un colino a maglia stretta.

finitura e presentazione

- Versare il risotto al centro di un piatto piano.
- Battere leggermente il fondo del piatto con il palmo della mano per farlo stendere "a specchio".
- Decorare con cialde posizionate in verticale per dare altezza e qualche goccia di olio al basilico per la brillantezza.
- Guarnire con la granella di pistacchio e micro-green di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"



Pistacchi - Sgusciati