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 Denocciolate Cultivar Leccino