RISO CARNAROLI ALLE MELE DELL'ORTO IN AGRODOLCE, BETTELMATT E RAGÙ DI CHIANINA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350g riso carnaroli
- 1 cipolla dorata
- 2 carota
- 2 gambi sedano
- 90g formaggio Bettelmatt
- 1 cucchiaio Olio Extra Vergine di Oliva
- 50g burro
- q.b. sale
- 80g parmigiano reggiano
- 200g Ragù di Chianina
- q.b. Shichimi Togarashi

per le mele

- 2 mele Golden o nostrane
- 1 cipolla di Tropea
- q.b. Rosmarino - Liofilizzato
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- 50 zucchero di canna
- 100ml aceto balsamico
- q.b. burro

PROCEDIMENTO

- Inserire le verdure precedentemente tostate in acqua fredda e preparare un brodo per il risotto.
- A parte, in una padella antiaderente, fare saltare a fuoco medio alto le mele a fette con una noce di burro e un filo d'olio insieme alla cipolla di Tropea tagliata a julienne.
- Quando cominciano ad appassire, aggiungere il sale, lo zucchero, il rosmarino e l'aceto balsamico. Abbassare il fuoco e cuocere per 10/15 minuti.
- Preparare il risotto e tenerlo umido. Quando sarà pronto, fuori dal fuoco mantecare con burro, Parmigiano e Bettelmatt.
- Fare rinvenire il Ragù di Chianina in una ciotola in forno a microonde per 2 minuti a potenza medio-alta.

Finitura e Presentazione

- Disporre il risotto al centro di un piatto piano.
- Guarnire con le mele e il Ragù di Chianina.
- Terminare il piatto con una spolverata di Shichimi Togarashi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Olio Extra Vergine di Oliva



Ragù di Chianina



Shichimi Togarashi



Rosmarino - Liofilizzato



Fiocchi di Sale Marino