



RISO E PISELLI CON ARINGHE E CIPOLLE ARROSTO

Ingredienti

320 gr. di riso carnaroli
150 gr. di piselli puliti
2 filetti aringa affumicata
3 cipollotti mondati e tagliati a metà
1 cipolla bianca
20 gr. formaggio di pecora (capra) tagliato a cubetti
Brodo vegetale, burro, olio, parmigiano, sale q.b.

Procedimento

Sbollentare i piselli per 4 minuti (conservare acqua di cottura da utilizzare come brodo). Sbianchirli, tenerne 50 g a parte. Passare i restanti in padella con olio caldo, cipolla e patate a cubetti (4 minuti). Frullare tutto con del brodo per ottenere una crema. Setacciare se risulta grumosa. Tostare il riso (che deve diventare lucido) con una noce di burro, un filo d'olio e un cucchiaino di battuto di cipolla bianca. Aggiungere il brodo. A metà cottura aggiungere la crema di piselli. Poco prima di mantecare aggiungere i piselli interi. Aggiustare di sale. Mantecare (fuori dal fuoco) con una noce di burro, il parmigiano e il formaggio di capra.

Per il sugo di cipollotti: arrostitire dolcemente le cipolle tagliate in 4 su una griglia (con un po' di timo). Frullarle con un filo d'olio; aggiustare di sale e setacciare il sugo ottenuto con un passino fine. Impiattare il risotto, disporre delle gocce di sugo di cipolla e dei pezzettini di aringa affumicata precedentemente tagliati.