



RISOTTO CON CIMETTE DI RAPA, PASSION FRUIT AFFUMICATO E POLVERE DI TARALLI

Ingredienti

2,5 lt. di brodo vegetale
600 gr. di riso carnaroli
150 gr. di formaggio tipo stracchino
50 gr. di scalogno
4 pz. di passion fruit
200 gr. di cimette di rapa
100 gr. di taralli ai semi di finocchio
30 gr. di olio evo
50 ml. di vino bianco secco

Per l'affumicatura

250 gr. di zucchero canna
10 gr. di zeste di arancia
10 gr. di anice stellato
10 gr. di zeste di limone
5 mg. di glucosio (o miele)
olio evo
5 gr. di pepe di Sarawak spezzato

1 chiodo di garofano

Procedimento

In una pentola rivestita di alluminio far caramellare tutti gli ingredienti per l'affumicatura, togliere dal fuoco, disporvi sopra la griglia il formaggio e il passion fruit, coprire e far affumicare 6 minuti.

Far raffreddare.

Per il risotto

Far tostare il riso e una parte delle cimette con l'olio evo, sfumare con il vino bianco e imbrodare gradatamente.

A 3 mn dalla fine della cottura allontanare il riso dal fuoco e aggiungere il resto delle cimette, il passion fruit, il formaggio e lo scalogno mantecando velocemente. Servire con una sbriciolata di taralli.