



RISOTTO CON SENAPI, PRIMO SALE E POLVERE DI TARALLI

Ingredienti

600 gr. di riso carnaroli
30 gr. di olio evo
50 gr. di vino bianco secco
3 lt. di brodo vegetale
160 gr. di primo sale affumicato
100 gr. di senapi ripassati in aglio e acciuga
2 scalogni
80 gr. di zucchero di canna
1 limone bio
100 gr. di polvere di taralli
zafferano q.b.

Procedimento

Caramellare lo zucchero aggiungere gli scalogni privi dell'anima decuocere con l'aceto e lasciare fino a fare intenerire gli scalogni.
Sciogliere lo zafferano nel brodo.

Fare il risotto partendo dall'olio, aggiungere il vino bianco, fare evaporare, imbrodare e cuocere fino a 2 minuti dalla fine rimestando in continuazione. Nel frattempo caramellare con un cannello il primo sale con lo zucchero di canna. A mantecazione aggiungere il primo sale e la buccia del limone biologico. Servire decorando senapi e polvere di taralli.