



SFORMATINO DI RISO CON SORPRESA DI TALEGGIO E STELLE FILANTI DI PANE

Ingredienti

Per il riso

500 gr. di riso Carnaroli
3 lt. di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco
200 gr. di fiori di zuccina
4 zucchine
olio d'aglio maturato q.b.
30 gr. di olio evo
100 gr. di parmigiano reggiano
8 cubetti di Taleggio

Per il fondente di pomodoro

50 gr. di carota, cipolla e sedano tritati fini
200 gr. di pomodorini datterini
10 gr. di foglie di basilico
1 spicchio di aglio

Per la rifinitura

160 gr. di stelle filanti di pane

Procedimento

Per la crema di zucchine

Cuocere le zucchine a fiamma viva, frullarle con del pecorino e poco olio d'aglio aglio maturato.

Passare al colino fine e abbattere di temperatura.

Per il fondente di pomodoro

Tagliare a metà i pomodorini, spezzare le foglie di basilico ed unire tutti gli ingredienti in una casseruola.

Aggiungere un pizzico di sale ed un filo d'olio e lasciare riposare per 30 minuti.

Cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, omogenizzare e passare al setaccio.

Per il riso

Fare riscaldare due cucchiaini di olio extra vergine di oliva, quando imbiondisce versare il riso e farlo tostare un paio di minuti.

Successivamente aggiungere i pistilli dei fiori di zucca tagliati al coltello e versare un po' alla volta il brodo vegetale.

Un paio di minuti prima della cottura aggiungere del parmigiano (avendo cura di mescolare sempre) e la crema di zucchine.

Imburrare gli stampini, foderarli con i fiori di zucca aperti e riempirli con un mestolo di riso, aggiungere il cubetto di taleggio congelato e mettere in forno a vapore.

Servire con il fondente di pomodoro e le stelle filanti.