



RISOTTO ALLE ROSE DI GABRIELE D'ANNUNZIO

Ingredienti

350 gr di riso Carnaroli (oppure Arborio, Vialone Nano)

Acqua bollente q.b.

Rose eduli fresche q.b.

Acqua di rose q.b.

125 gr di burro di fattoria

50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato

½ bicchiere di vino rosato

Sale e pepe nero di Java

Procedimento

Preparare il burro ghiacciato per la mantecatura: lavorare in una ciotola il burro morbido con poca acqua di rose, alcuni petali tritati finemente e un po' di pepe nero macinato al momento. Mescolare accuratamente il composto di burro e aromi, trasferirlo su un foglio di carta da forno, arrotolarlo per formare un salsicciotto e porlo in freezer.

Preparare il risotto: Tostare il riso a secco, dopo aver aggiunto sale e pepe, unire il vino e lasciare evaporare la parte alcolica, quindi unire acqua bollente, fino a

coprire il riso.

Portare il risotto a cottura aggiungendo acqua ogni qual volta il riso si asciuga.

Lasciare il riso al dente e ben umido prima di mantecare.

Tagliare a rondelle il burro ghiacciato e unirlo al risotto con il parmigiano.

Mantecare il riso fino a incorporare burro e parmigiano.

Servire: cospargere alcuni petali di rose e una spolverata di pepe prima di portare in tavola.