



RISOTTO ZUCCA, ZENZERO E BACCALA

Ingredienti

320 di riso carnaroli

Per la crema di zucca

1 zucca Hokkaido o mantovane

1 radice di zenzero

Panna e latte in uguali quantità (a raggiungere lo stesso peso della zucca)

Per il baccalà e il pilpil

200 gr di olio di semi di girasole

Scarti del baccalà

400 gr di baccala già bagnato con spina

Per la mantecatura

150 gr di parmigiano reggiano 36 mesi

150 gr di burro

Per il fondo di zucca

1t di centrifugato di zucca

80 gr di aceto bianco

100 gr di scalogno

Rosmarino
Zucchero

Procedimento

Pil pil

Mettere gli scarti del baccalà in una casseruola e coprirli con olio di girasole.

Lasciar cuocere fino a quando non si creano delle bollicine sulla parte superiore. Prelevare gli scarti con un po' di olio e frullarli come se fosse maionese.

Baccalà

Cuocere il baccalà con una foglia di alloro in una casseruola coperto di acqua. Durante la cottura si formerà una schiuma bianca che andrà eliminata con una schiumarola. Una volta cotto, prelevare il baccalà, metterlo in una ciotola e condirlo con olio e rosmarino tritato.

Per il fondo di zucca

Utilizzare gli scarti, bucce e semi di zucca. Tostare il tutto con scalogno, aggiungere lo zucchero e caramellare il tutto bagnando con aceto. Sfumare con l'aceto e aggiungere l'acqua e cuocere per circa 1h a fuoco lento.