

RISOTTO AL CINGHIALE CON MIRTILLI



Ingredienti Menù

480 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K

500 g. Riso Arborio - RA1

q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

q.b. Mirtilli freschi

q.b. Ginepro

q.b. Timo

q.b. Alloro

q.b. Cipolla

q.b. Grappa

q.b. Sale e pepe

q.b. Burro

q.b. Parmigiano reggiano

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo con Casamia. Mettere in una pentola la cipollina tritata, le bacche di ginepro e il timo, far soffriggere adagio con poco olio d'oliva. Spruzzare con un bicchiere di grappa e unire il ragù di cinghiale e la foglia d'alloro. Far insaporire qualche minuto, quindi incorporare i mirtilli e il riso. Mescolare a fuoco vivace, abbassare la fiamma poi aggiungere un po' di brodo fino a completa cottura del riso. Fuori dal fuoco mantecare con burro e parmigiano, aggiustando di sale e pepe. Servire caldo all'onda.