RISOTTO CON MELANZANA AFFUMICATA, SALSA ‘NDUJA CALABRESE E GRANELLA DI PISTACCHIO



Ingredienti Menù

10g Granella di pistacchio - 7084X
240g Riso Carnaroli - RK1
80g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

40g scalogno
30g burro
q.b. prezzemolo
1 (150g) melanzana
40g vino prosecco
30g pecorino

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone
Lavare la melanzana e pelarla. Tagliare le bucce a julienne e friggerle finchè non risultano croccanti. Scolarle e farle asciugare su carta assorbente. Riprendere la melanzana sbucciata e farla cuocere in forno per circa 30 minuti a 180°C o fino a quando la polpa interna risulterà soffice. In una padella tostare il Riso a fiamma bassa, appena i chicchi saranno ben tostati, sfumare con il Prosecco e iniziare a incorporare il Superbrodo vegetale bollente. Aggiungere lo scalogno maturato precedentemente preparato (composto di 40 g di scalogno e 20 g di Olio extra vergine di oliva cotti in microonde). A metà cottura aggiungere la polpa di melanzana (metà della quale frullata finemente) e continuare a cuocere. A fine cottura spegnere il fuoco, aggiungere il burro, il Pecorino grattugiato e il prezzemolo fresco tritato finemente. Coprire e lasciare riposare per un minuto. Impiattare con l’aiuto di un coppapasta largo, disporre il risotto al centro del piatto. Guarnire con la salsa ‘Nduja Calabrese e con la Granella di pistacchio. Ultimare con la julienne di buccia di melanzana, con un filo di Olio extra vergine di oliva a crudo e qualche Fiore edibile (Flower Mix Multicolor). Chiudere il piatto con una cloche riempita di fumo utilizzando il Kit per le Affumicature.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)