



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002827 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 13:11

da ALESSIO AVERSANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Aruna

Risotto Carnaroli mantecato con latte di bufala, pomodorino del Piennolo del Vesuvio (pacchetelle), carpaccio di gamberi viola e ancora stracciata di bufala! Zest di limone... menta e prezzemolo riccio.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 1 mozzarella 80 g di bufala
100 g riso Carnaroli
n. 1 barattolo pomodori del piennolo del Vesuvio (pacchetelle) La Fiammante
Burro q.b.
n.1 limone
n. 4 gamberi viola
Prezzemolo riccio q.b.
Menta q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori del piennolo del Vesuvio La Fiammante, Acquerello, bufala d.o.p campana, burro Prealpi, gamberi viola siciliani.

Strumenti di cottura

2 padelle

Preparazione

Per prima cosa pulire i gamberi conservando il carapace, per fare un brodo che ci aiuta nella cottura del riso.

Mentre il brodo cuoce fare il carpaccio di gamberi aiutandosi con uno stampino per dare una forma, io ho scelto la forma tonda!

Nel frattempo tagliare la mozzarella e metterla a scolare per recuperare il latte che ci servirà nella mantecatura del riso! Il restante della mozzarella lavorarla al cutter fino a renderla una crema.

Ora procediamo con la cottura del riso e lo mettiamo con una noce di burro in una pentola alta antiaderente quindi versare il brodo dei carapaci fatto in precedenza. Mentre cuoce frullare i pomodori del piennolo e passarli al setaccio per eliminare semi, quando siamo ad un buon punto di cottura del riso aggiungiamo sia il latte di bufala recuperato prima che il nostro sugo di pomodori e ultimiamo la cottura.

Una volta impiattato il risotto aggiungiamo un po', della nostra crema di bufala, un po' di zeste di limone e il carpaccio di gamberi viola, menta e prezzemolo riccio.

Vino consigliato

Una falanghina

La ricetta ha partecipato a:

Concorso fiammante