

FRIGO WEEKLY 137

INIZIATIVE



Riso Margherita

Il riso Carnaroli è il prodotto d'eccellenza, unico nel suo genere, dai chicchi integri e sodi di grandi dimensioni è adatto alla preparazione di risotti gourmet e insalate. La Selezione Speciale è la migliore produzione dell'annata, con caratteristiche di dimensione e resa superiori.

“ *Il risotto servito in tavola ha il gusto delle cose che trnano a posto.* ”

FABRIZIO CARAMAGNA



RISO MARGHERITA
DAL 1904

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Il risotto avanzato è tra gli alimenti più versatili per le ricette del riciclo: arancini, supplì, sartù, al salto, frittate...

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE DI RISO

L'iniziativa "A lezione di riso" con Riso Margherita nelle scuole di cucina, sia professionali che amatoriali, si sta svolgendo con grande entusiasmo da parte di insegnanti e corsisti. Ecco alcune ricette di risotti proposte durante le lezioni.

Risotto asparagi e birra

Ricetta de Il Giardino dei sapori (MI)

Ingredienti per 4

2 mestoli di riso Carnaroli Tenuta Margherita
4 mestoli di brodo vegetale
10 asparagi
1 cipolla
1 bicchiere di birra
60 g di Parmigiano Reggiano
Sale
Pepe
Olio
Fiori alpini

Procedimento

Rosolare la cipolla tritata e gli asparagi. Sfumare con la birra.
Tostare il riso e aggiungere gli asparagi. Aggiungere tutto il brodo e cuocere il riso per 18-20 minuti a fiamma alta.
Mantecare con il parmigiano. Decorare con fiori alpini.



Risotto in crema di carote viola, taleggio e nocciole

Ricetta di Rapanello Viola (MB)

Ingredienti

160 g di riso carnaroli (Riso Margherita)
burro e parmigiano q.b
3/4 carote viola - granella di nocciole
brodo vegetale
50 gr panna - 50 gr taleggio
sale, pepe q.b

Procedimento per la crema di carote

fate bollire le carote per circa 15 minuti, scolatele e frullatele con un pizzico di sale e pepe.

Procedimento per la fonduta

fate sciogliere il taleggio nella panna a fuoco basso.

Procedimento per il risotto

preparate il brodo con la cipolla, la carota e il sedano. Tostate il riso e bagnate con il brodo, a metà cottura inserite la crema di carote. Al termine della cottura mantecate con burro e parmigiano ed aggiustate di sale e pepe.
Impiattate con la fonduta e la granella di nocciole.



Risotto alle melanzane bruciate con polpo

Ricetta di Romina Garbuglia - Accademia Italiana Chef

Ingredienti

250 gr di riso Carnaroli Tenuta Margherita
2 melanzane grandi - 1 polpo da 700/800 gr.
Alcuni Cubetti di focaccia croccante - Salsa verde
1/2 bicchiere Vino bianco - Noce di burro
Aceto di mele - olio extravergine di oliva - Sale
Sale profumato -Prezzemolo - Un'acciuga
Un terzo di uno Spicchio d'aglio -Capperi dissalati
Carota- Cipolla - Sedano - Alloro

Procedimento

Immergete il polpo in acqua bollente, insieme a 2 cucchiaini di aceto di mele, una carota, una costa di sedano, una cipolla e una foglia di alloro copritelo e cuocetelo per 30/35 minuti. Lasciatelo poi raffreddare completamente nell'acqua di cottura.

Spuntate le melanzane e infornatele a 200 °C per circa 1 ora: fino a far divenire la buccia leggermente bruciata. Togliete il polpo dalla sua acqua, pulitelo dalle pellicine in eccesso e tagliatelo a pezzetti. Tagliate a dadini la focaccia conditela con un filo di olio e sale profumato e saltatela in padella fino a farla diventare croccante.

Sfornate le melanzane, scolatele dalla loro acqua, tagliatele a metà e scavatele, frullate la polpa così ottenuta unitamente a un pizzico di sale, 4 cucchiaini di olio e 2 di aceto di mele, fino ad ottenere una bella crema.

Prendete il prezzemolo, togliete i gambi e mettetelo in un bicchiere alto, aggiungete l'olio, un terzo di uno spicchio d'aglio, un filetto d'acciuga sott'olio e frullate il tutto fino ad ottenere una salsa densa.

Fate un brodo vegetale con sedano, carote, cipolla e un pizzico di sale.

In una padella antiaderente tostate il riso, sfumate con vino bianco, aggiungete due mestoli di brodo vegetale e la crema di melanzane, mescolate e continuate ad aggiungere brodo fino a cottura quasi ultimata.

Mantecate il risotto, fuori dal fuoco, ancora leggermente al dente, con il burro e il polpo tagliato, lasciate riposare e servite il risotto con dadolata di focaccia croccante e gocce di salsa verde.

