



## Risotto al limone, duro di capra, cioccolato ed aria di meta

Ricetta di Chef Raffaele Mancini - Immaginazione Lavoro - MI

### Ingredienti 4 porzioni

#### Per la cottura del riso

320 g - Riso carnaroli Tenuta Margherita

1,5 lt - acqua calda salata 5g/lt

120 g - burro ben freddo

80 g - duro di capra grattugiato

10 g - succo di limone filtrato

7,5 g - sale grosso

qb - sale fino

#### per la finitura

qb - cioccolato fondente 75%

1 - limone buccia edibile

120 g - menta fresca

1/2 cucchiaino raso - lecitina di soia in polvere

#### Procedimento

##### Menta fresca

lavare, ottenere la clorofilla con estrattore o centrifuga, versare la clorofilla con 1 cucchiaino di acqua naturale e la lecitina di soia in un bicchiere da frullatore ad immersione, frullare per 10", inclinare il bicchiere in modo che metà delle lame siano nel liquido e frullare a velocità massima fino ad ottenere una schiuma (aria).

##### Riso

Tostare il riso a secco in una casseruola, bagnare poco alla volta con l'acqua salata e portare a cottura; togliere dal fuoco, mantecare con burro, duro di capra, succo di limone filtrato, mantenere ben cremoso, aggiustare di sale e pepe, coprire con un telo.

##### Finitura

frullare di nuovo la clorofilla a bicchiere inclinato per ravvivare l'aria di clorofilla; stendere il risotto nei piatti (caldi), grattugiare sopra un po' di cioccolato e buccia di limone, completare con un cucchiaino di aria di menta nel centro, servire subito.

