



Risotto alla rapa rossa, con taleggio e tuorlo fondente

Ricetta di Roberto Pirrotta di Accademia Italiana Chef

Ingredienti

Riso Carnaroli Selezione Speciale Tenuta Margherita
Carota, Sedano, Cipolla, Pomodori, Mandorle, Noci, Latte
Menta, Grattugiata di Limone, Barbabietola, Olio EVO
Sale e pepe, Panna Fresca, Taleggio, Noce Moscatal,
Vino Bianco Burro, Parmigiano, Aceto, Tuorlo , Pangrattato
Olio di semi di girasole

Procedimento

Preparare il tuorlo fritto fondente depositando il rosso d'uovo sul pangrattato e ricoprirlo interamente con altro pangrattato e metterlo in abbattitore per 1h circa, quando si sarà rassodato feiggerlo in olio di semi di girasole ben caldo, fare questo passaggio al momento dell'impiattamento per avere l'effetto uovo fondente desiderato.

Cominciare con il brodo iniziando a brasare, senza aggiunta di grassi, le verdure tagliate grossolanamente e poi farle bollire in acqua con pepe e sale.

Aromatizzare il latte facendolo sobbollire con Menta e mandorle tostate per dare quella sensazione di freschezza al palato ad ogni boccone, frullare il tutto con una leggera grattugiata di scorza Di limone e tenere da parte.

Cominciare a tostare il riso con un filo di olio evo e lo scalogno imbiandito, sfumare con il vino bianco e bagnare ad agio con brodo. Negli ultimi passaggi di bagnatura del risotto sostituire il brodo con il latte aromatizzato per far prendere l'aroma e gusto al risotto.

Frullare la rapa rossa con olio, sale, pepe e brodo vegetale e tenere da parte.

Preparare la salsa al Taleggio mettendo su una pentola calda la panna fresca ed il Taleggio tagliato a pezzi, continuare a mescolare fino a quando non raggiunge una giusta densità e sistemare con un po' di noce moscata.

Mantecare il riso tenendolo un po' brodoso per servirlo all'onda, cominciare dalla salsa alla barbabietola, poi il burro ed il parmigiano, ed impattare con la crema al Castelmagno, erbe fresche per decorazione come piccole foglie di basilico e Prezzemolo, punte di asparagi saltati velocemente in padella con un filo di olio ed il tuorlo fritto al centro.

