



Risotto alle melanzane bruciate con polpo, dadolata di focaccia croccante e gocce di salsa verde

Ricetta di Romina Garbuglia - Accademia Italiana Chef

Ingredienti per 4 porzioni

- 250 gr di riso carnaroli selezione speciale 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
- Mazzetto di Prezzemolo
- Un'acciuga
- Un terzo di uno Spicchio d'aglio • Qualche capperi dissalato
- Carota
- Cipolla sedano
- Alloro



Procedimento

1. Per la ricetta del riso carnaroli alle melanzane bruciate con polpo, dadolata di focaccia croccante e gocce di salsa verde , 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.
2. Spuntate le melanzane e infornatele a 200 °C per circa 1 ora: fino a far divenire la buccia leggermente bruciata.
3. Togliete il polpo dalla sua acqua, pulitelo dalle pellicine in eccesso e tagliatelo a pezzetti.



4. Tagliate a dadini la focaccia conditela con un filo di olio e sale profumato e saltatela in padella fino a farla diventare croccante.

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

6. 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.

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

8. 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.

9. 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.

