



RISOTTO CON “RISO” DI CECI E MAIONESE DI POMODORO

Ricetta della scuola di cucina “Immaginazione e Lavoro” di Milano



Ingredienti per 4 persone

Risoni di Ceci Bio Felicia 280 g
peperoni gialli 200 g
pomodori Pachino 50 g
basilico fresco 2 rametti
scalogno 15 g
grana max 20 mesi 70 g
burro 140 g
olio evo 65 g e un cucchiaino di guarnizione
aceto di mele 3 cucchiaini da caffè
sale e pepe nero
brodo vegetale 1 lt

Linea

peperoni: lavare, tamponare, eliminare la parte verde, i semi e la parte bianca interna, tagliare a quadrati di 1,5cm

pomodori Pachino: lavare, tamponare, tagliare in 2 o 4 pezzi secondo dimensione

basilico: lavare, tamponare

scalogno: sbucciare, tritare

grana max 20 mesi: grattugiare

brodo vegetale: scaldare e mantenere caldo

Procedimento

1) **la maionese di pomodoro**: frullare i pomodori aggiungendo 70 g di olio a filo fino ad ottenere una salsa densa, aggiustare di sale. 2) **il condimento**: in una padella ammorbidire lo scalogno, unire i peperoni e cuocerli a fuoco basso finché cotti ma ancora leggermente consistenti, aggiustare di sale e pepe, tenere a parte $\frac{1}{4}$ dei peperoni cotti per guarnizione. 3) **il risotto**: in un tegame tostare a secco per 30-40” i risoni, unire un mestolo di brodo e cuocere come un risotto aggiungendo, quando necessario, un poco di brodo; a metà cottura aggiungere il condimento di peperoni; quando pronto mantecare con burro, grana e aceto di mele 4) **il servizio**: suddividere il risotto nei piatti (o fondine) caldi, cospargere con poco grana, completare con pois di maionese di pomodoro, peperoni, foglie di basilico spezzettate a mano, gocce di olio.