



RISOTTO DI CECI IN ARANCIO CON ZUCCA, CAROTE, PATATE DOLCI E CREMA CACIO E PEPE

Ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino



Ingredienti per 4 persone

250 g Risoni di Ceci Bio Felicia
1 piccola patata dolce arancio
1 fetta di zucca Hokkaido (300 g circa)
1-2 carote, 2 rametti di rosmarino
Sale, pepe, olio extra vergine di oliva
30 g di burro

Per il brodo:

gli scarti delle carote e/o della zucca,
1 cipolla o ½ porro,
1 gambo di sedano, pepe in grani, 2 foglie di alloro, ali o carcasse di pollo (facoltativo)

Per la crema “cacio e pepe”:

60 g di pecorino romano grattugiato media stagionatura
30-40 ml di acqua calda
Pepe nero grattugiato grosso
1 punta di cucchiaino di amido di mais

Procedimento

Preparare un brodo con gli ingredienti descritti, salare e far cuocere 20-30 minuti. Scolare le verdure e tenere in caldo. Cubettare la zucca e la patata dolce, tagliare a becco di civetta o a fettine la carota. Saltare con l'olio, il rosmarino, sale e pepe. Cuocere 10 minuti circa, se occorre unire poco brodo affinché le verdure non coloriscano. Nel frattempo cuocere i risoni nel brodo per 5-6 minuti, scolarli (conservando il brodo) e unire alle verdure saltate, terminare la cottura utilizzando il brodo per rendere mantecata la preparazione, unire il burro in chiusura della lavorazione.

Procedimento per la crema “cacio e pepe”

Utilizzare il formaggio freddo di frigorifero, aggiungere il pepe e l'amido. Stemperare con l'acqua calda di cottura per la pasta prima che raggiunga l'ebollizione, mescolare fino ad ottenere una salsa liscia, il formaggio inizia a sciogliersi quando raggiunge i 44-45°C. È indispensabile non superare i 50°C per scongiurare i grumi (per evitare che le proteine che si accorpano tra loro facciano fuoriuscire l'acqua che era in emulsione stabile). L'amido aggiunto consente di ottenere una salsa emulsionata in modo stabile. Impiattare il “risotto” di ceci e verdure, distribuire sopra la crema calda a piacere. Profumare con rosmarino tritato fresco.