



Engoldened Green Risotto

Ricetta di Dila Monteiro di Accademia Italiana Chef

Ingredienti

100 g. Riso.
40 g Broccoli (in cottura breve). 30 g Grana padano.
40 g Gorgonzola dolce.
1/2 Cipolla media.
1/2 Scalogno
2 Cucchiaini di olio EVO
Sale Q.B.
Brodo 500 ml
Burro 10 g
50 ml Vino bianco

Ingredienti salsa Top

100 g Acqua
0,5 g Zafferano in pistilli
10 g Amido di mais già diluito in 10 g d'acqua 1 g Sale fino
1 g Zucchero
1/2 Cucchiaino di aceto di mele

Procedimento per la salsa Top

Mettere in un pentolino l'acqua e farla bollire, in seguito rimestando con una frusta aggiungere l'amido di mais dissolto in acqua e lentamente lo si fa addensare, di seguito lasciarlo sobbollire per alcuni secondi e poi toglierlo dal fuoco, lasciarlo intiepidire finché non si ottiene una consistenza liscia e setata, aggiungere lo zafferano, il sale, lo zucchero e l'aceto.

Iniziare ad emulsionare il composto senza l'utilizzo di posate, fino ad ottenere una salsa dorata.

Procedimento

Tostare il riso, e metterlo da parte.

Frullare in un mixer i broccoli con un mestolo di brodo.

In una padella mettere a rosolare in olio EVO la cipolla e lo scalogno, successivamente aggiungere il riso e sfumare con il vino bianco, dopo l'evaporazione del vino aggiungere il mix di broccoli e brodo preparato precedentemente, bagnare il riso poco alla volta con il brodo fino a che questo sia al dente, a fuoco spento aggiungere il gorgonzola e iniziare a mescolare, successivamente aggiungere il parmigiano, il sale e il burro mentre si manteca.

