



RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI ZUCCHINE, SALSICCIA E GEL DI LIMONE

ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)

Ingredienti per 4 persone

280 g riso carnaroli
200 g salsiccia
400 g zucchine
50 g marmellata di limoni
Olio Extra Vergine di Oliva
Filippo Berio 100% Italiano
50 g burro
50 g vino bianco
50 g parmigiano reggiano
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Per la crema di zucchine: pulite e tagliate le zucchine. Sbollentatele in acqua leggermente salata per 4/5 minuti, frullate con olio evo e un pizzico di sale. **Per il gel di limoni:** frullate la marmellata di limoni e mettetela in un bicchiere del biberon oppure in una sac a poche. Tagliate a pezzetti la salsiccia e cuocetela in padella. Tostate il risotto in padella senza l'utilizzo di nessun grasso, per 3 minuti o fino a che, toccandolo, non sarà bello caldo; bagnate con il vino bianco e cuocete il risotto con l'acqua delle cime di rapa, salate e pepate. Quando il risotto sarà cotto mantecate con la crema di zucchine, burro e parmigiano reggiano. Impiattate con alla base il risotto, adagiate la salsiccia e infine mettete qualche goccia di gel di limoni.

