



Risotto allo zafferano, pomodori confit cruble di zenzero ed erbe cristallo

Ricetta di Immaginazione Lavoro

Ingredienti 4 porzioni

Riso carnaroli Tenuta Margherita	300 g
Zafferano	6-8 pistilli
Acqua naturale calda	1,2 lt ca
Scalogno	40 g
Burro	90 g
Grana lodigiano	70 g
Aceto di mele	10 g
Pomodori ramati	2
Radice di zenzero fresco	1 cm
olio evo	q.b.
sale, pepe nero, zucchero	q.b
erbe officinali	
foglie di basilico	4
foglie di prezzemolo	4
foglie di dragoncello	4
finocchietto	4 steli



Preparazione

tagliare ogni pomodoro in 8-9 spicchi, eliminare semi ed acqua di vegetazione, disporre gli spicchi, con la buccia in basso, in una teglia con carta, irrorare con olio evo, condire con sale, pepe e poco zucchero, cuocer in forno statico a 160° per 90' ca o fino a leggera caramellizzazione, estrarre dal forno e tenere da parte.

Sbucciare lo zenzero e tagliare a cubetti molto piccoli (1-2mm)

In una casseruola con 2 cm di olio friggere lo zenzero e trasferirlo su carta assorbente.

Nello stesso olio friggere per 5-6" ca le erbe officinali 2-3 alla volta, estrarre delicatamente, porre su carta assorbente e lasciare asciugare, diventeranno croccanti, semi-trasparenti e molto fragili
salare l'acqua a 5g/lt, unire lo zafferano

In una casseruola tostare a secco il riso, bagnare poco alla volta con l'acqua salata allo zafferano e portare a cottura, levare dal fuoco e mantecare con burro, grana ed aceto, aggiustare di sale se necessario. Disporre il riso nei piatti utilizzando un coppapasta, spolverare con lo zenzero croccante, appoggiarvi sopra 3-4 spicchi di pomodoro confit e le erbe cristallo, completare con una macinata di pepe, servire subito.