

Risotto 2.0 zucca, salvia e spuma di gorgonzola

Ricetta di Cucina 16 - Torino

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso Carnaroli
1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla 300 g di zucca
pulita al netto degli scarti 30 ml di aceto di mele
50 g di parmigiano grattugiato
30 g di burro
100 g di mascarpone 100 g di gorgonzola
Salvia secca sbriciolata



Preparazione:

Far bollire dell'acqua leggermente salata da utilizzare per la cottura del risotto. Con l'estrattore, estrarre il succo da carota-sedano-cipolla.

Con l'estrattore, estrarre il succo dalla zucca.

Conservare la zucca eliminata. Cuocere la zucca scartata dall'estrattore con un filo d'olio e sale.

Tostare il riso a secco, bagnare il riso con il succo di carota-sedano-cipolla, appena asciuga bagnare con l'aceto, appena asciuga bagnare con l'estratto di zucca, terminare l'estratto di zucca e continuare a bagnare con acqua salata fino a cottura. A metà cottura unire la polpa di zucca cotta separatamente.

Aggiustare di sale e mantecare con burro e parmigiano.

Montare il mascarpone e unire la gorgonzola. Mettere in sac a poche. Servire il risotto guarnendo con la spuma di gorgonzola e la salvia essiccata.