

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI MANUEL E CHRISTIAN COSTARDI



RISOTTINO AL BARBERA D'ASTI SUPERIORE ISPIRATO DA JACKSON POLLOCK

L'idea di questo riso è nata dal fatto che in Vercelli in questi 2 anni è presente una mostra di Guggenheim presso L'ARCA nella Ex Chiesa San Marco.

Ingredienti per 4 persone

350 g di riso Carnaroli
½ litro di barbera d'asti superiore
cipolla tritata
sale
pepe
burro
Grana Padano

Per il brodo
Acqua
Sedano
Carota
Cipolla

Per la crema di formaggi
80 gr di toma
80 gr di maccagno
80 gr di fontina
¼ di lt di latte
20 gr di burro

Per la riduzione di vino rosso
½ litro di vino rosso
30 gr di zucchero
½ cucchiaino da caffè di cannella in polvere

Procedimento

- Come prima cosa fare la riduzione di vino rosso, io consiglio di farla il giorno prima, in una casseruola mettere il vino, lo zucchero e la cannella, lasciar ridurre fino a che non si raggiunge la consistenza desiderata.
- Preparare la crema di formaggi piemontesi tagliando a cubetti i formaggi e mettendoli a fondere in una piccola casseruola con il latte e il burro, a fuoco basso girandola di tanto in tanto onde evitare che si attacchi.
- In una padella da riso, far rosolare la cipolla, aggiungere il riso e farlo tostare fino a che non canta, bagnare con il vino rosso e lasciarlo evaporare, una volta evaporato continuare la cottura bagnando con il brodo, portare il riso a cottura, la cottura deve essere all'onda, togliere dal fuoco, aggiustare di sale e pepe e mantecare con burro e parmigiano.
- Servire il riso in un piatto mettendolo a specchio, decorare con il dripping di crema di formaggi e il dripping di barbera d'asti superiore.

Sognatori del gusto