



**maestro
martino**
MILANO GOURMET EXPERIENCE

Risotto con cioccolatino di mirtillo e Gorgonzola
Chef Ambassador:
Lucia Tellone

Ingredienti per 4 persone

320 gr.	Riso Carnaroli Riserva San Massimo	150 gr.	Gorgonzola dolce Arioli
700 gr	Brodo vegetale	80 gr.	Noci
150 gr.	Mirtilli	qb	Foglie fresche menta o timo selvatico
qb	Sale fino dolce di Cervia	300 gr.	Cioccolato fondente 70%
40 gr.	Burro – meglio chiarificato	50 gr.	Panna
½	Limone - succo	qb	Miele di acacia
1	Cipolla	2	Carote e gambi sedano

Cioccolatino

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, quando è a 40° versarlo su una superficie di marmo e raffreddarlo lavorandolo con la spatola (se non avete la superficie di marmo va bene un contenitore di acciaio) portarlo alla temperatura di 27/28° e rimetterlo a bagnomaria finché non avrà raggiunto 31°. Versare il cioccolato in stampi da cioccolatino a mezza sfera, lasciarlo indurire, riempire le mezze sfere con mouse di gorgonzola, panna, 2 gocce di miele di acacia e poca granella di noce. Chiudere le sfere, lasciare raffreddare, il cioccolatino è pronto.

Coulis di mirtillo

Scaldare i mirtilli in una pentolina con 2/3 cucchiaini di acqua e qualche foglia di menta fresca, quando sono cucinati (si saranno rotti e la polpa avrà creato una crema) togliete le foglie di menta e frullateli non ad alta velocità fino ad ottenere una salsa lucida e omogenea.

Risotto

Tostare il riso in una pentola, toccandolo con le mani per verificare la tostatura, sfumarlo con il brodo vegetale - ottenuto da tostando una cipolla tagliata in 2, 2 carote e 2 gambi di sedano senza farli bruciare, poi aggiungere acqua e portare a ebollizione lasciando bollire per 15 minuti. Controllare la cottura del riso costantemente, meglio se si continua a smuoverlo, dopo circa 13 minuti toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il burro e il limone. Impiattare, decorare con spirale di coulisse di mirtillo, granella di noce, qualche fogliolina di timo e, al centro il cioccolatino, con il calore si scioglierà sprigionando il gusto del gorgonzola.

Burro chiarificato – ricetta di Gualtiero Marchesi – il burro chiarificato sopporta meglio le alte temperature, ha un basso residuo di caseina è più sano

Ingrediente unico: 250 gr. di burro - meglio un buon burro di alpeggio tipo il burro dell'Azienda Agricola Zanola di Varzo in prov. di Verbania - comune bagnato dalle acque del Torrente Diveria, affluente del Toce che alimenta, insieme al Ticino, il Lago Maggiore da cui esce solo il Ticino.

Fondere il burro in un tegame a bagnomaria, lasciarlo cuocere per 30 minuti eliminando con la schiumarola i residui che affiorano. La parte di acqua presente nel burro evapora mentre sul fondo del recipiente si forma un residuo, la caseina. Filtrarlo con un colino fine, possibilmente rivestito con un telo leggero, avendo l'accortezza di lasciare il residuo sul fondo del tegame, raccogliendolo in un barattolo che conserveremo in frigo e utilizzeremo secondo le necessità