



Divisionismo in cucina ... un risotto esponenziale

Chef Ambassador:
Daniel Canzian

Ingredienti per 4 persone

320 gr.	Riso Carnaroli Riserva San Massimo	qb.	Polvere di tè nero
900 gr	Brodo leggero di verdure affumicato	qb.	Polvere di curry Madras
40 gr.	Vino bianco	Qb.	Polvere Paprika affumicata
40 gr.	Parmigiano grattugiato		
60 gr.	Burro acido		

Burro Acido

Il burro acido è preparato in quantità tali da essere conservato in frigorifero ed essere utilizzato sia per mantecare che per cuocere (la milanese, uovo all'occhio di bue, ...) è meno stucchevole rispetto al burro.

La **cipolla** dovrebbe essere dolce, la qualità cambia a seconda della stagione:

primavera/estate: Grossa Piatta d'Italia- Abruzzo, Bianca di maggio – sud Italia, Cipolla d'agosto, Cipolla tonda di Milano.

Autunno/inverno: Cipolla rossa piatta di Bassano, Cipolla della Rocca – sud Italia, Cipolla dorata rotonda di Parma, Cipolla Rossa di Tropea.

L'**aceto** dovrebbe essere naturale, meglio bianco tipo Aceto Bianco di Moscato - Aceto di Claudio Cantina Gigi Rosso

Il **vino** meglio se affine all'aceto tipo Janub 2014 – IGP Moscato bianco Terre di Sicilia delle Cantine Di Prima - gusto secco e caldo piacevolmente equilibrato. Armonia equilibrata dal profumo di pompelmo rosa, frutta secca, mandorle amare e frutti bianchi, è adatto anche ad accompagnare il piatto in tavola, evitare vini maturi.

Il **burro**, puntate su un burro d'alpeggio tipo Valle Imagna o Bettelmath al nord, ogni regione d'Italia ha i suoi burri naturali.

Abbiamo sperimentato la preparazione sostituendo il burro con **Olio EVO**, l'olio scelto è VU del Vulture – Basilicata, aromatico erbaceo dolce, retrogusto minerale: prepariamo un ristretto con vino, aceto e cipolla e, a freddo, lo emulsioniamo nello shaker con l'olio (proporzione 1 olio EVO, 30% ristretto: 47 gr. di olio 13 gr di ristretto); il riso mantecato con EVO risulta più aromatico al palato, ha una cremosità diversa meno densa.

Ingredienti

100 gr.	Cipolla	60 cl.	Vino bianco
40 cl.	Aceto	600 gr.	Burro

Mettere cipolla, vino e aceto in una casseruola cuocere senza portare mai ad ebollizione, lasciare fumare per 20 minuti poi aggiungere il burro adagio adagio continuando a girare.

Brodo affumicato

Preparare del brodo vegetale con carote e sedano, senza sale. A cottura ultimata aggiungere in infusione un sacchettino con alcune foglie di tè nero, lasciare 10 minuti in infusione poi togliere.

Risotto

Tostare il riso in una casseruola con poco burro (usate Olio EVO se lo mantecherete con EVO), salandolo leggermente. Sfumare con il vino bianco, fare evaporare, bagnare con il brodo bollente. Portare a cottura mescolando di tanto in tanto. Allontanare la pentola dal fuoco, unire burro e parmigiano; coprire con un panno e lasciare riposare qualche minuto in modo da rilassare il riso, quindi mantecate energicamente, aggiungere pochissimo brodo per conferire la classica consistenza "all'onda" - cremoso ma legato – correggere di sale. Stendere a velo il risotto sui piatti quindi spolverare le tre tipologie di spezie in modo da creare un effetto divisionista dei 3 colori.