Risotto VIOLA al
cavolo CAPPUCCIO

INGREDIENTI (4 Pax)

- Riso Carnaroli 360 gr
- 1 Cipollotto fresco
- 1/4 di Cavolo Cappuccio viola
- 1 Zucchina media o 2 piccole
- 4/5 pomodorini
- Grana Padano 50 gr
- Burro 60 gr
- Vino bianco secco 50 ml
- Olio di oliva extravergine
- Sale fino
- Pepe

1

Pulire il cipollotto e tagliarlo a striscione sottili.

Lavare la zucchina e rimuovere gli estremi. Tagliare la parte esterna verde per circa 2mm.

Tagliare a cubetti la parte esterna verde della zucchina e metterla da parte in una ciotola.

Tagliare a cubetti anche la parte centrale della zucchina.

2

In due cucchiai di olio soffriggere per 3/4 minuti il trito di cipollotto e la parte centrale (bianca) della zucchina tagliata a cubetti.

Aggiungere mezzo bicchiere scarso di vino bianco e cuocere qualche minuto per far evaporare la parte alcolica.

Intanto preparare un trito con il cavolo cappuccio.

Togliere dalla pentola il cipollotto e la zucchina stufati e tenere da parte.

Mettere in pentola a stufare per una decina di minuti il trito di cavolo cappuccio con un goccio di olio e di acqua.

3

Mentre il cavolo viene stufato, lavare i pomodorini e tagliarli a metà.

Rimuovere la parte interna con i semi e tagliare pezzettini la polpa.

Una volta stufato il cavolo toglierlo dal fuoco.

1/3 tenerlo da parte il restante frullarlo con un mixer ad immersione insieme al cipollotto e zucchina precedentemente stufati.

Ottenere una crema liscia e fluida (aggiungere un goccio di acqua per facilitare).

4

Portare a bollore un pentolino di acqua leggermente salata.

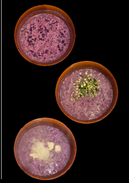
Porzionare il riso e metterlo a secco in pentola (senza soffritto e/o liquidi).

Tostare* il riso a secco rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Aggiungere l'acqua calda a coprire il riso e poi la crema ottenuta precedentemente.

** Il riso è tostato dopo un paio di minuti quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano.*

5



Durante la cottura aggiungere acqua poco alla volta rigirando il riso lo stretto necessario per non farlo attaccare in pentola.

A metà cottura aggiungere i trito di cavolo tenuto da parte e 2/3 minuti dopo i cubetti di zucchina.

A cottura spegnere il fuoco. Aggiungere il Grana, il burro e i pomodorini a cubetti.

Mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno per far uscire l'amido dal riso e creare la cremina che lega il risotto.

Assaggiare e correggere il sale se occorre.

6

Risotto molto piacevole e delicato.

Puoi servire.

Completare il piatto con una generosa macinata di pepe.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it