

RISOTTO CON SENAPI, PRIMO SALE E POLVERE DI TARALLI

23



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 8

INGREDIENTI

600 gr. di riso carnaroli	80 gr. di zucchero di canna
30 gr. di olio evo	1 limone bio
50 gr. di vino bianco secco	100 gr. di polvere di taralli
3 lt. di brodo vegetale	zafferano q.b.
160 gr. di primo sale affumicato	
100 gr. di senapi ripassati in aglio e acciuga	
2 scalogni	

PREPARAZIONE

Caramellare lo zucchero aggiungere gli scalogni privi dell'anima decuocere con l'aceto e lasciare fino a fare intenerire gli scalogni.

Sciogliere lo zafferano nel brodo.

Fare il risotto partendo dall'olio, aggiungere il vino bianco, fare evaporare, imbrodare e cuocere fino a 2 minuti dalla fine rimestando in continuazione.

Nel frattempo caramellare con un cannello il primo sale con lo zucchero di canna.

A mantecazione aggiungere il primo sale e la buccia del limone biologico.

Servire decorando senapi e polvere di taralli.

