

RISOTTO ALLA CREMA DI RADICCHIO MANTECATO AL TALEGGIO E CUORE MORBIDO AL MIELE DI TIGLIO



INGREDIENTI PER 5 PORZIONI

- 400g riso carnaroli
- 1 scalogno
- 140g vino bianco
- 200g taleggio a cubetti
- 40g burro
- 180g Crema di Radicchio
- q.b. sale e pepe
- 1l brodo di carne per bagnare il riso
- 1 foglio di colla di pesce
- 50g panna
- 80g miele di tiglio

PROCEDIMENTO

- Tritare lo scalogno e farlo rosolare con un filo di olio extra vergine di oliva. Aggiungere il riso e farlo tostare, dopo qualche minuto bagnare con il vino bianco e fare sfumare.
- Iniziare a bagnare piano con il brodo di carne caldo a cottura ultimata aggiungere la crema di radicchio e il taleggio, il burro e mantecare il tutto.
- In precedenza dovrete aver preparato un piccolo bon bon, facendo sciogliere il miele insieme alla panna e al foglio di colla di pesce precedentemente ammollato; una volta sciolto il tutto mettere in uno stampo di silpat per cioccolatini e abbattere in negativo.
- Una volta pronto il risotto impiattare e mettere sopra il bon bon che si scioglierà in pochi minuti: darà un contrasto di dolce al riso, che insieme al gusto della crema di radicchio è molto gustoso.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Radicchio