DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Ettore Giallongo preparata durante l'evento
"Sapori autunnali per un Halloween con KitchenAid".

OTTOBRE 2016

UN ESPERTO IN CUCINA

RISOTTO DI HALLOWEEN CON ZUCCA VIOLINA AL NERO, LIQUIRIZIA E TIMO - ricetta di Ettore Giallongo

INGREDIENTI per 4 persone:

- 280 gr riso Parboiled
- 50 gr carbone vegetale
- 1 lt di brodo vegetale
- 600 gr zucca violina
- 200 gr di porro
- 1 bicc. di vino bianco
- sale pepe noce moscata
- 100 gr olio extravergine
- 100 gr Parmigiano Reggiano
- qualche rametto di timo,
- 10 gr. polvere di liquirizia

ESECUZIONE

- Tagliate la zucca in pezzi, togliete i semi e passatela al forno a 180-190° per circa 20-30 minuti (anche meno, se la tagliate a fette sottili), coperta con un foglio di carta da forno. Infornate anche dei cubetti di zucca che serviranno per decorazione.
- Lo chef ha preparato un risotto nel Cook Processor KitchenAid e l'altro in casseruola. Per il primo ha utilizzato un programma preimpostato, potete seguire ad esempio questa ricetta del risotto rape rosse e gorgonzola sul sito di KitchenAid. A questo risotto aggiungete la zucca schiacciata.
- Preparate l'altro riso in casseruola: tostatelo, bagnatelo con il vino, aggiungete il brodo vegetale, il carbone e la liquirizia. Terminata la cottura, mantecate con parmigiano, olio e una noce di burro.
- Impiattate formando un cerchio esterno col risotto nero poi sistemate al centro il risotto arancione ed ultimate con cubetti di zucca e foglioline di timo.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)