DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Fabio Brocaioli preparata durante l'evento
"La cucina mantovana di Fabio Brocaioli con Ballarini".

NOVEMBRE 2016

UN ESPERTO IN CUCINA

RISOTTO LAMBRUSCO E COTECHINO IN CIALDA
ricetta di Fabio Brocaioli

INGREDIENTI per 4 persone:

- 320 g di riso vialone nano Zacchè
- 100 g cotechino mantovano a cubettini
- 50 g lambrusco mantovano
- ½ cipolla di Sermide
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di burro
- Olio evo
- Sale e pepe q.b.
- Brodo di carne

ESECUZIONE

Per preparare la cialda:

- Con le pentole Granitium di Ballarini viene bene perché non si attacca e non c'è bisogno di aggiungere nulla (olio o altro).
- Stendete su una padella anti-aderente uno strato di parmigiano e fatelo sciogliere. Una volta che si è seccato bene, levate la cialda e adagiatela su una tazza rovesciata. Per aiutarvi adagiate il fondo della tazza sulla cialda e ribaltate il tutto, dando così la forma di un cestino. Prima di procedere fate raffreddare leggermente la cialda perché se è troppo calda cadrà dalla ciotola. Per essere più molto precisi, Fabio consiglia di usare un cerchietto metallico.

Per preparare il risotto:

- Tagliate la cipolla finemente e fatela stufare con burro, olio evo e un po' di brodo.
- Aggiungete il riso e tostate, sfumate con un mestolo di brodo e poi proseguite la cottura.
- A ¾ di cottura inserite il cotechino e il lambrusco (volendo il cotechino si può anche far saltare in padella in modo da renderlo croccante, prima di aggiungerlo al risotto). Mantecate il riso con burro e formaggio e inserite il riso nella cialda.

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)