

Carnaroli, taleggio, timo, pancetta e scalogni confit

Un risotto di terra, cremoso e saporito, ecco la ricetta di Francesco Rapetti chef della Tenuta Valcurone a Montevicchia, in provincia di Lecco e socio Euro-Toques Italia



Carnaroli, taleggio, timo, pancetta e scalogni confit

Riso Carnaroli, taleggio, timo, pancetta e scalogni confit

Un risotto di terra, cremoso e saporito, ecco la ricetta di Francesco Rapetti chef della Tenuta Valcurone a Montevicchia, in provincia di Lecco e socio Euro-Toques Italia.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g riso Carnaroli Az agricola Gorini
- 100 g Taleggio Fattoria Dassogno
- 1.2 kg brodo vegetale
- 1 cucchiaio timo (seccato e poi frantumato)
- 100g di pancetta
- 80 g burro
- 50 g Grana Padano grattugiato
- 80 g cipolla trita
- 50 g vino bianco secco
- 30 g olio extra vergine
- 6 scalogni
- Sale e pepe qb

► 03/08/2023

Per il brodo vegetale

3 gambe di sedano

4 carote

3 cipolle

1 porro

1 zucchina

1 pomodoro

1/2 finocchio

4 kg di acqua

Preparazione

Per gli scalogni confit

Pulire gli scalogni , avvolgerli in carta stagnola con olio sale e aromi e cuocerli in forno a 180°C per 15 minuti.

Per la pancetta

Affettare la pancetta finemente , seccarla in forno a 200°C per 7 minuti , scolarla dal grasso e poi tritarla.

Per il riso

Tostare il riso con olio e cipolla , sfumare con vino bianco e portare a cottura per 13/14 minuti. In mantecazione aggiungere il taleggio burro grana e il timo.

Servire adagiando sopra la polvere di pancetta e gli scalogni tagliati in 4/6 a seconda della grandezza.