

**Risotto
Milano-Puglia**

ANTONIO DANISE



Antonio Danise



Risotto Milano-Puglia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

250 g cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino

- 3 g sale fino • 100 g olio evo • 75 g burro di fattoria
- 75 g formaggio Lodigiano stagionatura 24 mesi
- Brodo vegetale: 100 g cipolle • 100 g carote • 100 g sedano • 1 g pepe nero in grani • 1 foglia di alloro
- acqua e ghiaccio • sale grosso q.b.

PROCEDIMENTO:

Preparare il brodo vegetale facendo bollire a fiamma bassissima tutte le verdure e le spezie per 40 minuti partendo con acqua e ghiaccio. Sbollentare nel brodo la cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino per 7 minuti. Disporla in un contenitore in acciaio, aggiungere 100 g di brodo vegetale, l'olio evo ed il sale e frullare fino all'ottenimento di una purea liscia e priva di grumi. Tostare il riso con l'olio evo, sfumare con il vino bianco secco e aggiungere il brodo vegetale ed i pistilli di zafferano precedentemenet messi in ammollo in acqua tiepida. Proseguire la cottura per 15 minuti e mantecare. Disporre il risotto all'interno del piatto da portata, guarnire con la salsa di cicoriella selvatica ed ultimare con il fondo ristretto di manzo precedentemente deglassato con il midollo d'ossobuco.

ANTONIO DANISE