

CHEF
DI
Spirito

TERESA GALEONE per Spirito Contadino

RISOTTO ALLE CIME DI RAPA SPIRITO CONTADINO,
PEPERONE ROSSO, LATTICELLO ALLA COLATURA
DI ALICI E OLIO SECCO ALL'AGLIO

TERESA GALEONE

Teresa Galeone



RISOTTO ALLE CIME DI RAPA SPIRITO CONTADINO, PEPERONE ROSSO, LATTICELLO ALLA COLATURA DI ALICI E OLIO SECCO ALL'AGLIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

CREMA DI CIME DI RAPA: 400 gr di cime di rapa Spirito Contadino • olio evo q.b. • sale q.b. • 1 spicchio di aglio • 1 filetto di acciuga

RISOTTO: 300 gr di riso carnaroli • 60 gr di burro • 20 gr di olio evo • 40 gr di Parmigiano

CREMA DI PEPERONE ROSSO: 1 peperone rosso • 1\2 spicchio di aglio

• sale e pepe q.b. • olio evo q.b.

LATTICELLO ALLA COLATURA DI ALICI: 100 ml di latticello • colatura di alici q.b.

OLIO SECCO ALL'AGLIO: 30 gr di olio evo • 1 spicchio di aglio • 100 gr di maltodestrina di tapioca

CREMA DI CIME DI RAPA: lessare in abbondante acqua salata le cime di rapa, poi raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere un colore verde brillante. Nel frattempo, in una casseruola far scaldare dolcemente sul fuoco l'olio evo, l'aglio e l'acciuga fino a quando l'acciuga si sarà disciolta nell'olio e l'aglio si sarà imbiondito.

Aggiungere le rape, alzare la fiamma, aggiungere un mestolo di acqua di cottura e portare il più velocemente possibile a bollore. Trasferire il tutto in un mixer e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Filtrarla e raffreddarla immediatamente per non perdere il colore.

CREMA DI PEPERONE ROSSO: disporre su una teglia il peperone intero (lavato ma con il picciolo), condirlo con olio, sale e pepe e cuocerlo in forno a 200°C per 20 min. Una volta terminata la cottura, sbucciarlo ed eliminare le parti scure, i semi e il picciolo. Scaldare in una casseruola l'olio evo e l'aglio, fino a quando lo stesso non sarà imbiondito. Togliere l'aglio e versare l'olio sul peperone, poi frullare con un minipimer fino ad ottenere una salsa liscia.

OLIO SECCO ALL'AGLIO: mettere in un contenitore ermetico l'olio e l'aglio schiacciato e far riposare per una notte. Eliminare l'aglio e unire all'olio la maltodestrina di tapioca, mescolare con l'ausilio di una frusta per ottenere una "neve" di olio all'aglio.

In una casseruola tostare il riso; quando è ben caldo aggiungere del brodo vegetale bollente. Dopo 7/8 min aggiungere la crema di cime di rapa, mescolare e continuare la cottura rigirando con un mestolo e inumidendo con del brodo sempre bollente. Dopo 13 min spegnere la fiamma, coprire con un coperchio e far riposare 2 minuti.

Mantecare poi con burro, olio evo e parmigiano e impiattare. Guarnire con della salsa di peperone e dell'aglio secco, montare con un minipimer il latticello con qualche goccia di colatura di alici e adagiare l'aria ottenuta sul risotto.