Un Risotto ai Carciofi profumo di Dentice

Chef Salvatore Riontino Ristorante Canneto Beach2 Margherita di Savoia

Ingredienti per il riso e salsa

300 g Riso carnaroli
100g di olio extravergine d'oliva coratina
1 spicchio di aglio
100 g di vino bianco secco caldo
200 g di acqua gia salata
200 g di latte intero
Tempo di cottura 7\8 minuti

Procedimento per il risotto

Olio e aglio fare soffriggere lentamente
Aggiungere il riso sfumare col il vino
Finire la cottura con il latte e acqua fare
raffreddare in una pirofila

Per la salsa neutra

Ingredienti
100 g di pomodori verdi ramati
500g di olio extravergine d'oliva coratina
200g di cipolla bianca
1 spicchi di aglio
200g di patata a tocchetti
1L di acqua
Cottura 40 minuti

Procedimento per la salsa

Tutti gli ingredienti tutti insieme
a fine cottura mixare tutto e setacciare

Ingredienti

Carciofi4

Pecorino canestrato 100 g

6 sponsali

Prezzemolo5 g

Dentice200 g

FINGER LIME 20 g

Olio extravergine d'oliva100 g

Mondate i carciofi, tagliateli in quarti e fateli stufare in olio extravergine d'oliva, sponsali e prezzemolo.

Appena cotti metta passateli a crema. E metta lasciateli cosi

Tempo di preparazione30 m

Tempo di cottura 16 m

procedimento per il risotto

200g di acqua già salata

200 di latte intero

Risotto in pentola con 4 mestoli di salsa

Cuocere e aggiungere poco per volta l'acqua con il latte

A metà della cottura incorporate la crema di carciofi ben calda. E il resto dei carciofi

Aggiungete la tartare di dentice e mantecate il risotto con pecorino canestrato

Impiattare il riso pronto dividendo tutto il contenuto in 4 piatti uguali aggiungere il dentice crudo e finger lime buon appetito