

CANNAMELA

Risotto ai tre pomodori e cardamomo



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella



Kcal per
persona
410*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sbucciare e tritare la cipolla finemente, rosolarla in un tegame con olio di oliva senza che prenda colore. Aggiungere la passata di pomodorini gialli precedentemente frullata e la curcuma in polvere. Salare e cuocere lentamente, fino ad asciugare completamente l'acqua della passata, ottenendo così una salsa concentrata di pomodori molto densa.
- 2** Tagliare i pomodorini a metà, salarli e coprirli con l'olio evo, l'origano e la paprika. Portare sul fuoco fino a riscaldare leggermente l'olio a circa 60 gradi, e lasciar raffreddare. Una volta freddi, scolarli e riscaldarli leggermente al momento di servirli con il risotto.
- 3** Tagliare i pomodori acerbi a metà e svuotarli dai semi. A parte unire l'acqua con il vino bianco, l'aceto, il ginepro, i chiodi di garofano e l'alloro. Salare e portare a bollore. Sbollentare poi i pomodori svuotati per circa 30 secondi, scolarli e raffreddarli. Una volta freddi, condirli con un filo di olio, sale, i semi di finocchio sminuzzati e i capperi, lasciar insaporire per circa un'ora. Al momento di servire il risotto, tagliarli a cubi e stiepidirli leggermente.
- 4** Rosolare lo scalogno in un tegame con metà del burro e un filo di olio extravergine. Aggiungere il riso e tostarlo con il vino bianco. Salare il riso e continuare la cottura, aggiungendo poco per volta il brodo vegetale bollente. A cottura quasi ultimata, aggiungere la salsa di pomodorini gialli calda. Una volta incorporato il pomodoro, togliere il risotto dal fuoco e farlo riposare per 2 minuti. Infine, mantecare aggiungendo l'altra metà del burro e il provolone piccante.

Composizione del piatto

- 5** Posizionare il risotto sul piatto ricoprendo l'intero fondo. Appoggiarvi sopra il provolone rapè che andrà a fondersi leggermente con il calore del risotto. Guarnire con i pomodorini datterini, i cubi di pomodori verdi e spolverare con i semi di cardamomo pestati (aprendo i baccelli con l'aiuto di un coltellino ed estraendo i semini).