



## **MASSIMILIANO TORTEROLO IN CASCINA FACELLI**

### **“Spunti di cucina all’oro giallo di Cascina Facelli”**

#### **Finto risotto di patate, cardo gobbo e zafferano, gambero d’Oneglia e il suo fondo bruno**

##### Ingredienti per quattro intenditori:

- 300 gr. di buone patate d’altura.
- 3 coste di cardi gobbi, ben diversi dalle altre varietà.
- Un cucchiaino abbondante di pistilli di zafferano della Cascina.
- Un mazzo di cipollotto fresco biancomangiare.
- 300 gr. di gamberoni di Oneglia freschissimi.
- Olio evo, sale, pepe e burro di panna q.b.
- Un mazzetto di timo fresco.
- 150 gr. di pomodori pendolini maturi.
- Ghiaccio q.b.

##### Come organizzarsi:

Iniziamo preparando una tisana allo zafferano scaldando 1 l e mezzo circa d’acqua di sorgente, sale, pistilli e lasciare in infusione.

Prepariamo ora il fondo bruno di gambero: eliminiamo le teste e conserviamo a parte le code sgucciate e pulite dal filetto dell’intestino. In una casseruola tostare le teste di gambero con un filo d’olio, aggiungere 2 cipollotti affettati e il timo, lasciare insaporire dopodiché aggiungere i pendolini frullati con pelle e semi solo aggiungendo poca acqua, infine coprire col ghiaccio.

Portare il fondo ad un leggero bollore e cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, quindi filtrare il tutto mediante un setaccio a cono, schiacciando per bene le teste in maniera da recuperare tutti i succhi.

Ridurre ancor più il fondo per più di  $\frac{3}{4}$  e filtrare con un panno di lino.

##### **Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B**

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. [info@cascinafacelli.com](mailto:info@cascinafacelli.com)

[www.cascinafacelli.com](http://www.cascinafacelli.com)



Pulire le patate, tagliarle prima a fette, poi a bastoncino, infine a cubettini che ricordino chicchi di riso, sbollentarli poi in acqua salata e raffreddare subito.

Pulire i cardi eliminando i filamenti e cuocerli in acqua salata e acidulata con succo di limone per evitare l'ossidazione; raffreddarli e tagliarli a cubettini come le patate.

Procediamo con la cottura del finto riso: appassire un cipollotto tritato in una casseruola con poco olio, aggiungere le patate, i cardi e portare a cottura bagnando poco a poco con la tisana allo zafferano calda. In ultimo mantechiamo con poco burro, pepe e aggiustiamo di sale.

#### Disposizione nel piatto:

Piazzare in piatti caldi, fondi ma ampi il riso, battere il fondo del piatto sul palmo della mano in maniera che si appiattisca. Cuocere le code di gambero appoggiandole solo da un lato in una padella antiaderente con un filo di sale e olio poi disporli qua e là sul riso, infine laccare con il fondo e decorare con qualche pistillo e qualche rametto di cerfoglio.

#### Massimiliano consiglia:

Vi consiglio di prestare attenzione alla sbollentatura delle patate poiché dovranno rimanere croccanti e separate tra loro pur rilasciando amido in cottura. Sarà altresì importante cuocere solo da un lato le code perché sono molto magre e, se la cottura fosse eccessiva, risulterebbero asciutte e dure perdendo tutte le loro caratteristiche nobili. Il fondo dovrete ridurlo ulteriormente prima di impiattare, dovrà avere una consistenza sciropposa.

A questo punto aggiungete una nocciolina di burro e finite il piatto. Il riso di patata e cardi allo zafferano sarà la base del piatto arricchita ed in contrasto con la dolcezza e la mineralità di un gambero magnifico.

#### **Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B**

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. [info@cascinafacelli.com](mailto:info@cascinafacelli.com)

[www.cascinafacelli.com](http://www.cascinafacelli.com)