



CREMA DI RISO ALLO ZAFFERANO, STRACCIATELLA, NDUJA

Ingredienti per 4 persone

Per il burro acido:

- Burro 50 gr
- Vino bianco 50 gr
- Aceto di mele 12 gr
- Cipolla bianca 40 gr

Affettare finemente la cipolla. Imbiondirla appena in una noce di burro.

Aggiungere vino e aceto. Far ridurre della metà e filtrare. Rimettere sul fuoco, aggiungere il resto del burro incorporando con la frusta.

Raffreddare in congelatore e usare in mantecatura ben freddo, in modo da ottenere lo shock termico che renderà il risotto più cremoso.

Per il risotto:

- Riso Vialone Nano o Carnaroli 320 gr
- Brodo qb
- Zafferano in pistilli 1 gr
- Parmigiano 4 cucchiaini rasi

Tostare il riso a secco e portare leggermente oltre la cottura (circa 20') con brodo vegetale (o di carne), un mestolo alla volta. Il riso deve essere sempre coperto a filo. A metà cottura regolare di sale.

Mettere un mestolo di brodo in una ciotolina e sciogliervi i pistilli di zafferano. Unire al riso.

Dopo una ventina di minuti, spegnere il fuoco e mantecare con 30 gr di burro acido e parmigiano.

Aggiungere ora un mestolo di brodo e frullare il riso fino ad ottenere una crema liscia e vellutata, né troppo densa né troppo liquida.

Finitura:

- Stracciatella 120 gr
- Nduja 40 gr

Versare la crema in una fondina, mettere al centro un ciuffo abbondante di stracciatella e decorare con cubetti di nduja appena passati in padella e sgrassati.