

ANELLO DI RISO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- burro (40gr)
- peperoncino in polvere
- 1 uovo
- riso (350gr)
- panna liquida (60ml)
- 25 fiori di zucca
- zafferano
- fave fresche (700gr)
- Parmigiano Reggiano (40gr)
- cipolline fresche (200gr)
- Caprino (100gr)

Come si prepara

Lavate metà dei fiori di zucca, scegliendo i più grossi, e cuoceteli a vapore per 10 minuti. Una volta raffreddati apriteli e foderateci uno stampo ad anello, imburrato, della capacità di 1,5 litri.

Tritate 4 cipolline e mettele a rosolare per pochi minuti in un tegame con 30 g di burro. Aggiungete le fave sgusciate, irrorate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per 10 minuti finché non saranno tenere. Controllate il sale.

Con il burro avanzato fate rosolare le altre 4 cipolline, unite il riso e, poco alla volta, del brodo, ottenuto sciogliendo un dado in 1 litro di acqua bollente e, a tre quarti della cottura, aggiungete una bustina di zafferano.

Preparate una salsa amalgamando insieme un tuorlo d'uovo, la panna liquida ed il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Scolate il riso, conditelo con la salsa e versatene metà nello stampo. Formate una sorta di culletta in cui adagerete le fave ed il formaggio a dadini.

Ricoprite con il riso rimasto, livellate la superficie e cuocete a bagnomaria nel forno, già caldo a 180 gradi, per 25 minuti.

Intanto rosolate con 3 cucchiaini di olio due spicchi di aglio, toglieteli e versatevi i restanti fiori di zucca lavati ma non scolati.

Fateli cuocere a tegame coperto, per pochi minuti su fiamma vivace, infine spegnete il fuoco ed insaporite con sale e peperoncino.

Togliete l'anello di riso dal forno, fatelo raffreddare leggermente e quindi capovolgetelo sul piatto da portata.

Versate nel foro centrale e lungo il bordo del piatto i fiori di zucca cotti e ben caldi.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

verdure, legumi, risotti, Anello di riso, timballo, riso, timballo di riso