

D_{al} N_{ord}-E_{st}

i risi e bisì diventano...

“Tortelle di riso su vellutata di piselli freschi”

Ingredienti per 4 persone

Per le tortelle: 240 g di riso “Arborio”, 50 ml di Champagne, 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 30 g di cipolla, 10 g di burro, 10 ml di olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Per il brodo: g 500 di mirepoix (sedano, carote, cipolle), 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di salvia, 1 gambo di prezzemolo, ½ foglia di alloro, sale.

Per la vellutata: 500 g di piselli freschi da sgusciare, 30 g di scalogno, 8 ml di olio extra vergine di oliva, 60 ml di crema di latte, sale, pepe bianco.

Per la decorazione: 100 g di piselli freschi da sgusciare, 6 ml di olio extra vergine di oliva, 4 ciuffetti di prezzemolo riccio, sale, pepe bianco.

Procedimento

Con tutti gli ingredienti necessari, ben puliti e lavati, e partendo da acqua fredda preparare il brodo; portare ad ebollizione e far sobbollire a fuoco dolce per 30 minuti. Salare solo a fine cottura.

Tritare molto finemente la cipolla metterla in una pentola di alluminio con 6 ml di olio e farla sudare a fuoco basso facendo attenzione a non far prendere colore; aggiungere il riso, farlo tostare, sfumare con lo Champagne, far evaporare, quindi bagnare con il brodo. Cuocere per 14-16 minuti girando di tanto in tanto e mantenendo il risotto leggermente asciutto. A fine cottura mantecare aggiungendo il burro e il Parmigiano e versare il risotto in un pirofila. Far raffreddare completamente quindi, con un coppapasta a cerchio Ø 5 cm, ottenere le tortelle.

Sgusciare i piselli e lavarli, tritare finemente lo scalogno dopo averlo pulito. Far sudare in un pentolino lo scalogno con l’olio, aggiungervi i piselli, far rosolare qualche istante quindi bagnare con il brodo. Portare a cottura a fuoco dolce quindi passare prima al passaverdura e poi al setaccio. Aggiungere alla purea di piselli ottenuta la crema di latte, porre sul fuoco per pochi secondi e, infine, regolare di sale e pepe.

Far scaldare i restanti 4 ml di olio in una padella preferibilmente antiaderente e farvi rosolare a fuoco vico le tortelle finché diventeranno dorate e croccanti.

Sgusciare i restanti piselli, lavarli e farli saltare in padella con 2 ml di olio. Appena cotti regolare di sale e pepe.

Versare sul fondo del piatto la vellutata, adagiarvi sopra le tortelle, decorare con i piselli spadellati, un filo di olio e un ciuffetto di prezzemolo riccio.

Calcolo calorico per porzione

Ingredienti	Peso lordo	Peso edibile	Protidi	Glucidi	Lipidi	Kcal
Riso	60 g	60.00	4.02	48.24	0.24	199.20
Champagne	12.5 ml	12.50	Tracce	0.07	/	10.87
Parmigiano Reggiano	10 g	10.00	3.35	Tracce	2.81	38.70
Cipolla, scalogno	15 g	12.45	0.12	0.70	0.01	3.23
Piselli	120 g	37.20	2.04	2.41	0.22	19.34

Crema di latte	15 ml	15.00	0.34	0.51	5.25	50.55
Burro	2.5 g	2.50	0.02	0.02	2.08	18.90
Olio extra vergine	6 ml	6.00	/	/	5.99	53.94
TOTALE	241 g	101.15	9.89	51.95	16.60	394.73

Champagne

Jacquesson & Fils Grand Vin Signature 1995

L'aspetto complesso e l'autentica peculiarità vinosa di questo nettare rapiranno gli estimatori di champagne.

La ricchezza, la perfezione e la persistenza del perlage giocano un ruolo fondamentale nell'abbinamento a questo piatto contrastandone gli aspetti untuosi conferiti da alcuni ingredienti quali burro, olio extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano.

Lo stesso vino, inoltre, caratterizza la portata in quanto, nella fase iniziale della preparazione, viene impiegato per sfumare il riso appena tostato.