

Risotto al Grana Padano e petali di rose con punte di asparagi, cubo di tonno cotto e crudo e gocce di vellutata di piselli freschi

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto: 320 g di riso “Carnaroli”, 30 g di scalogno, sedano, carote, cipolle, 20 g di burro, 50 g di Grana Padano **Riserva**, 6 rose (gialla, rosa e rossa), 50 ml di vino bianco secco, 20 ml olio extra vergine di oliva, prezzemolo tritato, salvia, alloro, rosmarino, sale, pepe bianco.

Per la garniture: 16 asparagi verdi, 200 g di filetto di tonno, sale, pepe bianco, olio extra vergine di oliva.

Per la vellutata: 50 g piselli freschi, crema di latte, sale, pepe bianco.

Per la decorazione: 4 petali di rosa rossa, 4 petali di rosa rosa, 4 petali di rosa gialla, pisellini freschi, prezzemolo riccio.

Procedimento

Preparare un brodo vegetale con la mirepoix e il mazzetto aromatico. Tritare finemente lo scalogno e il prezzemolo, tagliare a chiffonade i petali di rosa. Tagliare in 4 grossi cubi il filetto di tonno; preparare le punte di asparagi, sbollentarle in acqua salata e raffreddare in acqua ghiaccio. Lessare i piselli in acqua bollente e salata quindi scolarli, raffreddarli in acqua e ghiaccio e frullarli con poca crema di latte, regolare di sale e pepe e mantenere in caldo. Sbollentare i pisellini per la decorazione, raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Preparare il risotto: far scaldare un filo di olio in una padella quindi aggiungervi lo scalogno, far stufare qualche minuto. Aggiungere il riso e far tostare a fuoco vivo, sfumare con il vino bianco, far evaporare quindi aggiungere il brodo vegetale già filtrato e regolato di sale. Cuocere a fuoco moderato per 14 – 15 minuti. Nel frattempo scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, scottarvi il tonno solo da una parte. Mantenere in caldo, Mantecare il risotto con burro e Grana Padano, guarnire con la julienne di petali di rose e profumare con il trito di prezzemolo. Impiattare il risotto quindi sovrapporre le punte di asparagi allineate. Porre sugli asparagi il cubo di tonno con qualche granello di sale. Accompagnare con delle gocce di vellutata di piselli. Decorare il piatto con petali di rose, pisellini freschi e alcuni ciuffetti di prezzemolo riccio.