



TRADIZIONE IN CUCINA

Risotto mantecato ai peperoni e tartufo



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1 Scalogno Pancetta affumicata gr. 40 Champignon gr. 80 Pasta di tartufo nero gr. 30 Tartufo nero gr. 50 Porto rosso gr. 70 Demi galce gr. 80 Peperoni gialli carnosì di Cuneo n. 2 Aglio 1 spicchio Alici sott'olio 2 filetti Riso violone nano gr. 600 Prosecco gr. 50 Olio e.v. di oliva gr. 30 Brodo di carne mista l. 2 Panna gr. 50 Burro gr. 50 GranMix Fila e Gusta gr. 100 Maggiorana 3 mazzetti Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE (50 MINUTI)

1. In una casseruola far soffriggere lo scalogno con la pancetta precedentemente tritata; aggiungere i funghi champignon tritati, il tartufo nero tritato o la crema di tartufo nero; bagnare con il porto, far ridurre e quindi aggiungere la demi glace. Bollire per 20 minuti, frullare il tutto, passare al cinese e conservare la salsa al caldo.

2. Abbrustolire in forno ben caldo (200°) i peperoni gialli cuneesi, una volta tostati spellarli e lavarli bene.

3. Far rosolare uno spicchio d'aglio tagliato a fettine sottili con poco olio e.v. in una casseruola, aggiungere due filetti i alici sott'olio e stemperare il tutto, aggiungere i peperoni e quindi bagnare con acqua, fra bollire il tutto per 30 minuti, e quindi passare la crema al frullatore, aggiustare di sale e pepe.

4. Far rosolare lo scalogno tritato, aggiungere il riso e farlo tostare, bagnare con del prosecco, farlo svaporare e quindi bagnare con il brodo di carne e la crema di peperoni, a 3/4 di cottura aggiungere la panna, terminare la cottura e infine mantecare con burro il Gran Mix e aggiustare di sapore.

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta

L'ESPERTO CONSIGLIA

Versare nei piatti il risotto e irrorare con un rigolo di salsa di tartufo nero; in stagione guarnire con dei tartufi neri tagliati a fini lamelle e decorare con foglioline di maggiorana.