



## Risotto quando il NORD incontra il SUD

Ricetta di Giuseppe Bigatti e Angelo Perera di Accademia Italiana Chef

### Ingredienti

- Riso carnaroli “Tenuta Margherita Selezione speciale”
- Brut DOCG “Berlucchi”
- Gamberi rossi pescati Mazzara del Vallo
- Peperone rosso corno coltivazione Calabria / Sicula
- Brodo vegetale
- Cipolla bianca
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Burro
- Sale

### Procedimento

- Rosolare la cipolla in olio EVO fino a farla appassire e leggermente imbrunire
- Togliere la cipolla
- Tostare il riso
- Annaffiare abbondantemente il riso con lo spumante
- Continuare a mescolare fino a far assorbire tutto lo spumante
- Aggiungere il brodo e farlo assorbire
- Aggiungere altro spumante e farlo assorbire
- Se necessita continuare la cottura alternare un mestolo di brodo con mezzo bicchiere di spumante
- Mantecare con burro
- A metà cottura del riso ( 6/8 minuti ), scaldare l’olio e ammorbidire dei listelli di peperone; non devono friggere ma solo ammorbidirsi
- Rimuovere i listelli di peperone
- Posare i gamberi e farli rosolare da entrambe le parti

### Impiattamento

- Posare il riso nel centro di un grande piatto
- Posare i gamberi al centro
- Posare sopra i gamberi i listelli del peperone
- Posare mezzo peperone ( con il gambo intero ) sul un lato del piatto
- Guarnire con alcune gocce dell’olio che sarà diventato di colore rosso

