



## Risotto viola

Ricetta della scuola di cucina Mind - Roma

### Ingredienti per 4 persone

600 g di verza viola  
320 g di Riso Margherita Carnaroli  
80 g di parmigiano  
40g di burro  
Mezzo bicchiere di vino  
1 scalogno  
Qualche foglia di macis  
Sale e pepe q.b.

### Per decorare il piatto

Granella di pistacchi  
Scalogno essiccato



### Procedimento

Tagliare la verza, togliere il torsolo e lavarla in acqua fredda.  
Inserire la verza nell'estrattore Hurom. Raccogliere il succo e mettere da parte gli scarti.  
In una pentola da risotto, fondere metà del burro e rosolare uno scalogno tagliato a pezzi grandi.  
Togliere lo scalogno e tostare il riso nel burro, nel frattempo scaldare l'estratto di verza fino a bollire profumandolo con le foglie di macis.  
Sfumare con il vino, tritare lo scalogno rosolato e aggiungere al riso. Portare a cottura il risotto con l'estratto di verza caldo. Se non basta allungare con acqua. Salare.  
A cottura del riso, mantecare il risotto a fuoco spento con burro e il parmigiano.