

RISOTTO LUMACHE E TARASSACO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il burro acido)

15 g di cipolla

15 cl di vino bianco

5 cl di aceto di vino bianco

100 g di burro

(per la crema al tarassaco)

100 g di foglie di tarassaco

50 g di mandorle dolci pelate

olio EVO e sale q.b.

(per il risotto)

280 g di riso Carnaroli

1 lt di brodo di pollo

vino bianco per sfumare

sale q.b.

(per le lumache)

250 g di lumache precotte

burro

2 spicchi d'aglio

30 g di prezzemolo



PREPARAZIONE

Preparate il burro acido: in una casseruola cuocete 15 g di cipolla tritata finemente con vino bianco e aceto, facendo evaporare la parte alcolica e lasciando solo la parte acida. Aggiungete il burro in crema e mescolate, ottenendo un burro cosiddetto acido.

Filtrate il burro attraverso un passino per eliminare i resti della cipolla. Compattate il tutto e lasciate raffreddare in freezer per un'ora.

Lavate le foglie di tarassaco e sbianchitele in acqua bollente salata per 3 minuti.

Scolate, passate in acqua e ghiaccio e strizzate.

Frullate con le mandorle, aggiungendo olio e sale, sino a ottenere una consistenza liscia. Passate al setaccio e tenete da parte.

Pulite l'aglio, eliminando buccia e germoglio. Schiacciatelo in una padella con del burro e lasciate imbiondire.

Sciacquate le lumache, aggiungetele al soffritto e saltatele un paio di minuti, aggiungendo prezzemolo tritato.

Arroventate una casseruola in alluminio o rame e tostatevi il riso – senza aggiunta di grassi – lasciandolo “cantare” sino a sentirne il profumo di pop-corn.

Sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e poi iniziate a ricoprire il riso con il brodo di pollo bollente (anche di verdura o carne, andrà bene), tre mestoli per volta.

Lasciate cuocere una quindicina di minuti e togliete dal fuoco ancora bello all'onda. Mantecate con il burro acido ghiacciato e fate riposare 3 minuti, così che i chicchi rilascino gli amidi.

Impiattate all'onda, *drippando* con crema di tarassaco e disponendo le lumache su tutta la geometria del risotto.