



# mangiaredadio

## RISOTTO VEG GOURMET AGLI ORTAGGI INVERNALI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per il chutney di zucca)*

125 g di polpa di zucca delica

20 g di zucchero di canna

30 g di aceto di mele

sale, pepe q.b.

100 ml di acqua

*(per il gel di melagrana)*

200 ml di succo (estratto) di melagrana

1 cucchiaino di aceto di mele

2 g di agar agar

*(per il risotto)*

8 pugni di riso Carnaroli

100 ml di vino bianco

sale q.b.

*(per mantecare)*

8 cucchiaini di crema di zucca delica

4 cucchiaini di aceto di mele

*(per la finitura)*

6 topinambur

50 g di funghi secchi

nocciole q.b.

Ciuffetti di rucola q.b.



### PREPARAZIONE

Lavate i topinambur.

Asciugateli e tagliateli con la mandolina a rondelle spesse 2 mm.

Essiccatele in essiccatore a 68° per 12 ore, o in forno ventilato a 180° per 30 minuti.

Lavate una zucca delica, asciugatela e spennellatela con aceto di mele.

Cuocetela in forno per 1 ora a 200°. Una volta cotta, verificate con una forchetta che risulti morbida al suo interno.

Sbucciatela con le mani e tenete da parte la polpa che vi servirà per realizzare il chutney.

Della restante zucca, eliminate i semi; frullate con 200 ml di acqua la polpa con la buccia che conferirà alla vellutata finale un gradevole sentore di castagna.

Tenete da parte: questa crema vi servirà per mantecare in ultimo il risotto.

Preparate il chutney: in una casseruola, cuocete 125 g di polpa con lo zucchero di canna, l'aceto e l'acqua. Riducete, togliete del fuoco e setacciate, aggiustando con aceto e sale. Riponete in una sac à poche e lasciate riposare in frigo.

Preparate il gel di melagrana, sgranandola con l'apposito strumento ed estraendone in ultimo il succo. Versatelo in una casseruola insieme all'aceto e all'agar agar, emulsionando con una frusta.

Portate sul fuoco a una temperatura di 90°, continuando a mescolare e lasciando infine bollire per circa 3 minuti.

Lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora, frullate e trasferite in un biberon da cucina.

Conservate in frigo, sino al momento di servire.

Tritate al cutter i funghi secchi, sino a polverizzarli.

Tostate il riso a secco in una padella di rame o alluminio dai bordi alti, sino a quando non sentirete un leggero profumo di pop-corn. Salate e innaffiate con il vino, lasciando evaporare la parte alcolica. Proseguite la cottura per il tempo indicato, irrorando costantemente con acqua bollente. Lasciate il risotto all'onda e togliete dal fuoco.

Mantecate con la crema di zucca e aceto.

Lasciate riposare il riso un paio di minuti e impiattatelo.

Decorate poi con la polvere di funghi, granella di nocciola, maionese di melagrana, chutney di zucca, chips di topinambur e qualche ciuffo di rucola.