



Risotto con castagne, mix di verdure e salame di capra

Risotto con castagne, mix di verdure e salame di capra: il piatto giusto per coccolarsi a tavola.



Foto di Anna Maria Tino (© Riproduzione vietata).

La leggerezza e digeribilità del riso e delle verdure, il gusto delle castagne e la ricercatezza del salame di capra. Tutti questi ingredienti vengono mescolati, con sapienza ed equilibrio, nella ricetta del **“Risotto con castagne, mix di verdure e salame di capra”** inviata da **Anna Maria Tino**.

Anna Maria è una Visualfoodist di Rivarolo Canavese, in provincia di Torino, con la passione per la buona cucina. Dopo essersi laureata in Psicologia ed esercitato la professione per alcuni anni, nel 2013 decide di cambiare lavoro e dedicarsi al visual food design e a varie esperienze lavorative in ambito ristorativo, anche a Londra.

Risotto con castagne, mix di verdure e salame di capra

Categoria: primi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 20 minuti circa

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso;
- 160 gr di castagne lessate e sbucciate;
- 100 gr di salame di capra;

- 1 bicchiere di vino bianco;
- Orto in busta di Ariosto (mix di preparato con verdure essiccate e naturali tra cui carota, cipolla, aglio, porro, sedano, prezzemolo, olio vergine di oliva);
- 70 gr di burro;
- 20 gr di olio extra vergine di oliva;
- Parmigiano reggiano q.b.;
- 850 gr di brodo vegetale (1,5 litri di acqua, pepe misto in grani q.b, 1 foglia di alloro, 1 zucchini, 1 patata e 1 pomodoro medio, 1 spicchio di aglio in camicia, un ciuffo di prezzemolo e un ciuffo di timo, 1 carota, 1 Cipolla e 1 costa di sedano).

Procedimento

Lessare le castagne al dente. Scolarle ed eliminare la pellicina, cercando di tenerle intiere.

In un largo tegame mettere un pò di “Orto in busta” di Ariosto con il burro e 20 gr di olio extra vergine di oliva e far soffriggere.

Tagliare il salame di capra a striscioline sottili e metterlo a stufare in una pentola. Dopo qualche minuto, versare il riso e far rosolare finché diventa translucido; quindi sfumare con un bicchiere di vino bianco.

Quando il riso è sfumato, continuare la cottura aggiungendo il brodo vegetale preparato con le verdure e filtrato.

Spegnere il fuoco quando il risotto è al dente e lasciar riposare. Spolverizzare del Parmigiano prima di servire.

Data di creazione

04/01/2016

Autore

redazione