

RISTORANTE

Il Fuoco Sacro

ANGOLO DELLO CHEF

Risotto alla bottarga e
profumo di sottobosco



RISOTTO ALLA BOTTARGA E PROFUMO DI SOTTOBOSCO

per 4 persone

INGREDIENTI

280 g Riso carnaroli
80 g Bottarga di muggine
750 g Brodo di pollo
60 g Parmigiano
80 g Burro
Sale

ESTRATTO DI SOTTOBOSCO

400 g Funghi champignon
30 g Porcini secchi
30 g Succo di limone q. b.
Acqua - saba (riduzione di mosto cotto)

Pulite i funghi champignon e mettete a bagno in acqua tiepida i funghi secchi; strizzateli e mettete il tutto in un frullatore con 30 g di succo di limone. Versate il frullato in una pentola, coprite con acqua e fate bollire per 30 min. Filtrate alla stammina e riducete il liquido sul fuoco fino ad ottenere una consistenza sciropposa. Aggiungete la stessa quantità di saba.

RIDUZIONE SCALOGNO

3 Scalogni
300 g Vino bianco
50 g Aceto

Tritate lo scalogno e fate bollire con vino e aceto fino a ridursi della metà.

RISOTTO

Tostate il riso a secco, aggiungete la riduzione di scalogno, fate evaporare e poi cuocete aggiungendo brodo di pollo poco per volta fino a cottura al dente del riso (circa 12 min.) Mantecate con burro e parmigiano. Stendete il riso nei piatti, grattugiateci sopra la bottarga e guarnite con l'estratto di sottobosco e saba.