

LA PRIMAVERA SENZA GLUTINE

Risotto con erbe di campo e fiori eduli

Dosi utili per 4/6 persone

Ingredienti:

1,5 lt circa di brodo vegetale non salato

2/3 scalogni

1 piccola noce di burro

320/480 gr di riso carnaroli

50 gr di tarassaco (radicella o tala)

50 gr di luppolo (urticions o bruscardui)

100 gr di silene (sclupit)

6/7 fili di erba cipollina

3/4 rametti di aneto

12/18 fiori eduli

3 rametti di timo limone

2 cucchiaini di olio evo

50 gr circa di robiola

Per la spuma di parmigiano:

50 gr di parmigiano

40 ml di latte intero fresco

40 ml di panna fresca

1 cucchiaino da caffè raso di curcuma

1 cucchiaino da caffè di miele di acacia

1 pizzico di sale

Preparazione della spuma di parmigiano:

frullare ad immersione il parmigiano con il latte, la curcuma e il sale. Filtrare tutto con un colino a maglie strette e versare nel sifone, aggiungere la panna e mettere in frigorifero.

Al momento dell'impiattamento del risotto, caricare una cartuccia di Co2 e spruzzare 5/6 ciuffi di spuma su di esso. Guarnire con cimette di aneto e fiori eduli.

Se non avete un sifone, montate tutti gli ingredienti con le fruste elettriche o a mano.

Preparazione del risotto:

preparare il brodo vegetale con carota, sedano e cipolla. Far sudare lo scalogno con una noce di burro a fuoco molto lento per circa 10 min.. Aggiungere il riso ed alzare a metà la fiamma. Mescolare velocemente fino a quando i chicchi non saranno traslucidi. A quel punto aggiungere brodo a filo del riso e mescolare continuamente. Aggiungere brodo poco per volta e continuare a cuocere per 10 min. mescolando in continuazione. Aggiungere il tarassaco ed il luppolo, lavati e curati molto bene. Fate cuocere 5 min a fiamma moderata aggiungendo brodo e mescolando. Aggiungete il silene e completate la cottura al dente del riso mescolando e aggiungendo brodo affinché il risotto rimanga all'onda. A fine cottura salate ed aggiungete l'erba cipollina tritata, il timo limone e mantecate con la robiola e l'olio evo precedentemente emulsionati.

Guarnire con la spuma, l'aneto e i fiori eduli e servire.