

PRIMI PIATTI

# Risotto alle mele verdi e petto d'oca confit

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [200 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto alle mele verdi con il petto d'oca cotto confit è sicuramente un piatto complesso e lungo da realizzare, ma davvero molto interessante e gustoso.

## INGREDIENTI PER IL RISO

RISO CARNAROLI 320 gr  
DADO PER BRODO DI POLLO 2  
BURRO 50 gr  
MELA GRANNY SMITH 1

## PER LA COTTURA CONFIT

PETTO D'OCA 1  
GRASSO DI OCA

## PREPARAZIONE

**1** Sezionate l'oca ricavandone i petti con tutta la loro pelle.

Prelevate dall'oca anche tutto il grasso e la pelle, vi serviranno per la cottura confit; utilizzate ciò che rimane dell'oca per altre preparazioni.

Mettete il grasso e la pelle dell'oca in un pentolino e fate fondere il tutto a fuoco bassissimo.



**2** Non appena il grasso d'oca si sarà liquefatto, unite al pentolino i petti e lasciateli cuocere per 3 ore a fuoco basso, la temperatura non dovrà mai superare i 70°C.



**3** A circa 30 minuti dal termine della cottura dei petti d'oca, mettete sul fuoco 1 litro d'acqua con due dadi di brodo delicato.

In una casseruola, meglio se una risottiera, fate scaldare 30 g di burro e fatevi tostare il

riso.



**4** Nel frattempo affettate finemente la mela verde, rimuovendo il torsolo.



**5** Non appena il riso sarà ben tostato, unite alla casseruola metà della mela verde affettata e lasciate soffriggere per due o tre minuti.



**6** A questo punto iniziate la cottura del riso con aggiunte successive di brodo.



**7** Quando il riso sarà quasi completamente cotto, unite al risotto la mela verde messa da parte e portate il tutto a cottura.



**8** Rimuovete la casseruola del fuoco e mantecate il risotto con il burro rimasto.



**9** Prelevate i petti d'oca dal grasso di cottura e scaloppateli.

Servite il risotto alla mela verde con il petto d'oca scaloppato e qualche filetto di buccia di mela verde a crudo.