

PRIMI PIATTI

Risotto al parmigiano in due consistenze

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto al parmigiano in due consistenze è un simpatico gioco per presentare un primo piatto a base di riso cremoso e saporito. Il Parmigiano 30 mesi è proprio ciò che serve per mantecare un buon risotto e formare quella tanto apprezzata crema che rende questo primo piatto tanto goloso!

La seconda consistenza del Parmigiano è costituita dai croccanti realizzati semplicemente passando uno strato di parmigiano grattugiato in forno a microonde alla massima potenza per 30 secondi, una volta fuso e risolidificato diventerà una chip che potrete divertirvi a rompere in forme diverse e realizzare la decorazione del piatto.

INGREDIENTI

RISO 320 gr

CIPOLLE 1

PARMIGIANO REGGIANO stagionato 30 mesi della linea "Pascoli Italiani" - 150 gr

BURRO 100 gr

BRODO VEGETALE 1,5 l

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate facendo fondere 100 g di burro in una casseruola e quando questo sarà caldo aggiungete il riso che dovrà tostarsi diventando traslucido.





- 2** Ora non vi resta che portare il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo vegetale. Il brodo andrà aggiunto ogni qual volta il precedente sarà evaporato.



- 3** A parte fate stufare la cipolla tritata finemente in 20 g di burro fuso.





- 4 Grattugiate il Parmigiano Reggiano 30 mesi e distribuitene un bello strato su di un foglio di carta forno. Passate il tutto al microonde alla massima potenza per 30 secondi, ne otterrete una cialda.





5 Ora il risotto è cotto e la cipolla è stufata, non dovrete far altro che unire i due preparati e mescolare bene.



6 Mantecate con circa 20 g di burro e 100 g di Parmigiano grattugiato.



7 Non vi resta che impiattare: distribuite una bella macinata di pepe nero sul fondo del piatto, quindi distribuitevi sopra il risotto che dovrà essere all'onda. Aggiungete, a piacere, altro pepe.

Ritagliate la cialda di Parmigiano come più preferite per decorare il vostro piatto.



