

PRIMI PIATTI

Bauletti di risotto alla lattuga e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

320 g di riso carnaroli
140 cl circa di brodo vegetale
1 limone
2 cespi di lattuga
3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato
4 cucchiari di panna da cucina
1 bicchiere di vino bianco
mezza cipolla bianca
8 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla nell'olio.



2 Unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti.



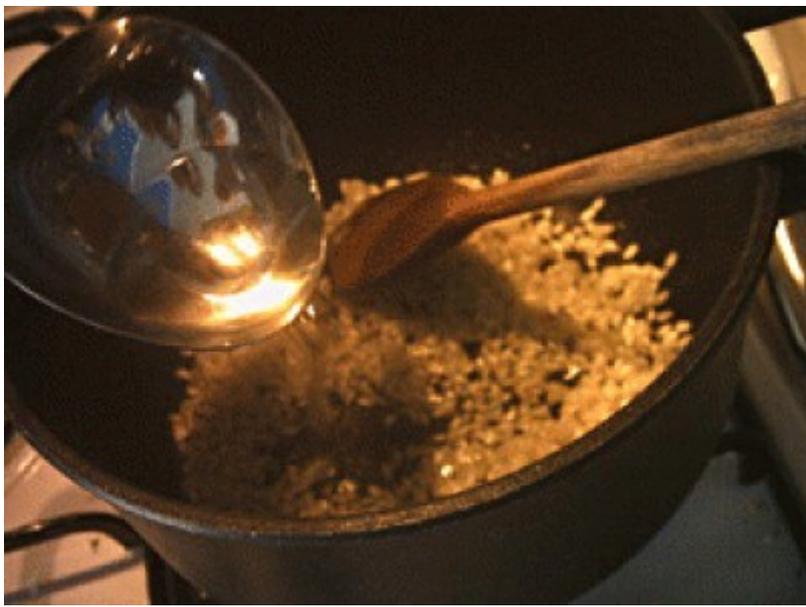
3 Spremete il limone e ricavate la scorza tagliata a julienne molto fine.



4 Sfumare il riso con il vino bianco.



5 Cuocete il riso aggiungendo a mano a mano il brodo caldo, bagnando di tanto in tanto con il succo del limone fino ad esaurirlo.



6 Regolate di sale.

Togliete da 8 grandi foglie di lattuga la parte dura centrale.



7 Fatele sbollentare in una pentola per 2 minuti.



8 Scolatele e immergetele subito in acqua fredda, per mantenere ben verde il colore.



9 Tagliate la restante lattuga a listarelle.



10 A cottura quasi ultimata, incorporate al riso metà della scorza del limone e la lattuga tagliata a listarelle fini.





11 Terminata la cottura mantecare con la panna e il parmigiano.



12 Asciugate bene con carta da cucina le foglie di lattuga che avevate sbollentato.

Appoggiate due foglie di lattuga sopra un piatto, accavallandole leggermente.

Versateci sopra la porzione di risotto.



13 Ripiegate le foglie su se stesse, prima in un senso e poi nell'altro.





14 Appoggiate il piatto da portata sopra il "bauletto" e capovolgete in modo che la parte aperta delle foglie di lattuga rimanga sotto.





15 Preparate nello stesso modo altri 3 bauletti.

Decorate i piatti con scorze di limone e concludete con altro parmigiano.



