

*Chef Ambassador: Matteo Monfrinotti*

*“Risotto Riserva San massimo, brodo di Grana Padano, terra di formaggio fresco e basilico”*

Per il brodo al Parmigiano:

800 ml di acqua,

200 g di Parmigiano

In una pentola alta aggiungere l’acqua fredda e il Parmigiano, portare il tutto a 70°, coprire con la pellicola e far cuocere a fuoco basso per 4 ore.

Ultimata la cottura far riposare per un’ora il brodo, poi filtrare con un colino a maglia fine.

Procedimento per il risotto:

Scaldare in un pentolino 2 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva, dopodiché tostare il Riso con un pizzico di sale.

Quando il Riso è ben tostato bagnare con il Brodo al Parmigiano.

Durante la cottura del Riso prepariamo il Formaggio fresco, portando a 80° 500 ml di latte in un pentolino. Una volta raggiunta la temperatura spostiamo dal fornello e aggiungiamo il succo di un limone e aspettiamo che il latte cagli, ovvero, si divide il siero dalla parte grassa.

Utilizzando un colino a maglia fine tratteniamo la parte grassa eliminando il siero.

Dopodiché insaporiamo con olio e pepe il formaggio fresco.

A cottura ultimata del riso mantechiamo con burro, Parmigiano e un goccio di Aceto di Vino bianco. Disponiamo sul piatto di portata il Risotto, il formaggio fresco e qualche goccia di crema al basilico.

Si Ringraziano: Azienda Agricola Cirenaica, Cascian Selva, Arioli, Cascina San Donato, Azienda Agricola Garbelli per i prodotti.

Azienda Agricola Garbelli

