

Risotto con julienne di zucchine e zafferano (Lombardia)



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 carote
1 costa di sedano
1 patata
2 cipolle dorate
1 pomodoro
50 gr di coste di bidea
3 zucchine
Alcune foglie di zucchine mondate
1,5 litri di acqua
Prezzemolo q.b.
Sale grosso q.b.
180 gr di riso Arborio
80 gr di vino bianco secco
80 gr di burro
150 gr di parmigiano reggiano
10 gr di pistilli di zafferano
8 fiori di zuccina mondati
4 zucchine di media grandezza
30 gr di olio evo

Istruzioni per la preparazione

Brodo vegetale

Nella ciotola inox versare l'acqua con una piccola manciata di sale grosso; aggiungere le carote, il sedano, la patata, il pomodoro, le coste di bidea, alcuni ciuffetti di prezzemolo e le zucchine con le foglie. Impostare la temperatura a 100°C e lasciar cuocere per 15 minuti, impostando il timer. Eliminare le verdure e filtrare; tenere il brodo vegetale in caldo fino al suo utilizzo.



Prezzemolo tritato

Nell'omogeneizzatore tritare a velocità impulsiva le foglie di prezzemolo. Tenere il bicchiere di vetro in frigorifero prima del suo utilizzo per rallentare l'ossidazione.

Julienne di zucchine saltate

Nel food processor con il disco a julienne grosso, tagliare le zucchine. Nella ciotola inox versare 30 gr di olio evo e impostare la temperatura al massimo (140°C). Montare il gancio a mezza luna per la cottura e rosolare le zucchine, con fase di mescolamento 2. Dovranno risultare dorate ma ancora croccanti. Insaporirle da cotte con un pizzico di sale fino e pepe nero.

Risotto

Pulire la cipolla e dividerla in due; affettarla finemente la cipolla nel food processor, utilizzando la sua lama. Montare l'accessorio grattugia, per grattugiare il parmigiano reggiano; tenerlo da parte.

Mettere il burro nella ciotola inox, inserire il gancio a mezza luna per la cottura, impostare la temperatura a 140°C, con fase di mescolamento 2. Quando sarà sciolto inserire la cipolla e lasciarla imbiondire per 1 minuto.

Aggiungere il riso e farlo tostare prima di sfumarlo con il vino bianco.

Impostare la fase di mescolamento 3 e la temperatura a 100°C. Aggiungere 500 ml di brodo dopo aver impostato il timer a 8 minuti; aggiungere altri 450 ml di brodo e avviare il timer per altri 10 minuti. Stemperare lo zafferano negli ultimi 50 ml di brodo e aggiungerli in cottura. Lasciar riposare un minuto senza temperatura né movimenti; aggiungere 40 gr di burro e avviare la mantecatura per 1 minuto, tenendo premuto il tasto Pulse, (per avviare alla sicurezza dei 60°C); aggiungere i fiori di zucca e riposare ancora 1 minuto prima di impiattare.

Impiattare il risotto con i fiori ed al centro disporre un piccolo ciuffetto di julienne di zucchine saltate; cospargere con il prezzemolo tritato e servire subito.