



mangiaredadio

## RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA CON CASTAGNE E CACAO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

15 g di cipolla  
19 cl di vino bianco  
4,5 cl di aceto di vino bianco  
160 g di burro  
280 g di riso Carnaroli  
1 lt di brodo vegetale  
100 g di lardo  
½ zucca delica  
1 cipolla piccola  
1 cucchiaio di olio di semi di zucca  
8 castagne  
cioccolato fondente minimo 85% q.b.  
sale q.b.



### PREPARAZIONE

In una casseruola cuocete 15 g di cipolla tritata finemente in 15 cl di vino bianco e 4,5 cl di aceto fino a che la parte alcolica non è evaporata, lasciando solo la parte acida. Aggiungete 100 gr di burro in crema e mescolate, ottenendo un burro cosiddetto acido.

Filtrate il burro attraverso un passino per eliminare i resti della cipolla. Compattate il tutto e lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora o, ancora meglio, in freezer.

Pulite la zucca, eliminando i semi e la scorza esteriore. Riducete a tocchetti e lasciate cuocere in un tegame in teflon a bordi alti, con un po' d'olio e una cipolla tritata grossolanamente. Lasciate andare a fuoco medio per circa 15 minuti, sino a quando la zucca non risulterà sfaldata.

Togliete dal fuoco e passate il tutto con un frullatore o con il minipimer. Aggiungete l'olio di semi di zucca e regolate di sale. La consistenza dovrà essere perfettamente liscia e cremosa; se necessario, allungate con un filo di brodo vegetale.

Procedete alla lessatura delle castagne. Io mi facilito nell'operazione, preparandole con il microonde: con un taglia castagne, incidete ciascuna castagna con un taglietto orizzontale sulla superficie e riponetele in una ciotola; riempite d'acqua un'altra ciotola e riponete entrambi i contenitori nel forno microonde. Azionate alla massima potenza e fate andare per 6 minuti. Riponete le castagne in un sacchetto di carta chiuso per 5 minuti e poi sguusciatele. Sbucciatele e frantumatele grossolanamente a punta di coltello e predisponetele sul fondo del piatto.

In una casseruola di rame rosolate il lardo tagliato finemente con 60 g di burro per un minuto. Aggiungete il riso, lasciatelo cantare e sfumate con 4 cl di vino bianco e lasciate evaporare. Versate il brodo bollente e fate cuocere per 15 minuti. Aggiungete la crema di zucca e lasciate cuocere per altri 3 minuti. Mescolate di tanto in tanto e, una volta terminata la cottura, togliete dal fuoco e mantecate con il burro acido.



# mangiaredadio

Con una grattugia, grattugiate il cacao amaro. Impiattate, ponendo sul fondo del piatto una sbriciolata di castagne. Aggiungete il riso perfettamente all'onda e guarnite con poco cacao amaro.