

RISOTTO CACIO, PERE E ARTEMISIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il brodo)

2 gambi di sedano
1 carota
1 cipolla bianca
1 porro
1 cucchiaio di foglie d'Artemisia biologica
2 bacche di ginepro
2 bacche di pimento

(per il risotto)

1 scalogno
½ bicchiere di vino bianco
8 pugni di riso Carnaroli
1 cucchiaio di lana di artemisia
2 pere Williams
50 g parmigiano reggiano
50 g pecorino romano
sale q.b.
burro per mantecare



PREPARAZIONE

Lavate una pera e affettatela con una mandolina, senza eliminare la buccia.
Lasciate essiccare a 180° nel forno ventilato per 20 minuti.

Sbucciate l'altra pera, eliminate la parte interna e affettatela sempre con la mandolina, ottenendo un carpaccio.

Dedicatevi alla realizzazione del brodo: pulite le verdure e tagliatele grossolanamente. In una pentola capiente, tostatele a fiamma alta in un filo d'olio. Aggiungete una presa di sale grosso e coprite con 3 lt composti da ghiaccio e acqua fredda. Aggiungete l'artemisia, portate a ebollizione, e lasciate cuocere a fuoco medio per un'ora. Filtrate con una chinoise e un panno gastronomico.

Soffriggete lo scalogno tritato con un filo d'olio EVO e tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti. Proseguite la cottura per il tempo indicato, irrorandolo costantemente con il brodo vegetale. A metà cottura, aggiungete la lana di Artemisia. Continuate la cottura, lasciando all'onda e regolando di sale, togliete dal fuoco e mantecate con i formaggi grattugiati e il burro.

Impiattate, posizionando sul fondo del piatto il carpaccio di pere e coprendo con il risotto all'onda. Rifinite con polvere di caffè e pere essiccate.
Accompagnate con il decotto di Artemisia.