

RISOTTO CON COTTO E CRUDO DI TRIGLIA E SEDANO CAMELLATO AL BALSAMICO DI CALAMANSI

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 pugni di riso Carnaroli
brodo di pesce
1 triglia di scoglio o atlantica
1 gambo di sedano
2 cucchiaini e ½ di aceto balsamico di calamansi
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di farina di riso
olio EVO
sale q.b.



PREPARAZIONE

Pulite le triglie, sciacquandole e asciugandole con un panno di carta. Squamatele e ricavate due filetti - incidendo sotto la pinna, rigirando l'apposito coltello e sfilettando il pesce dall'alto verso il basso.

Tenete da parte testa e lisce per preparare il brodo di pesce.

Dai filetti di triglia, ricavate 4 losanghe e spennellatele con un filo d'olio EVO. Riducete la restante carne a tartare che ungerete con un filo d'olio, aggiungendo un pizzico di sale e ½ cucchiaino di aceto di calamansi.

Tagliate a velo il sedano, mettetelo in una casseruola antiaderente con lo zucchero e il restante aceto di calamansi e lasciate caramellare a fuoco medio.

Tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti, soffriggendolo con un filo d'olio EVO e proseguendo la cottura per il tempo indicato – irrorandolo costantemente con il brodo di pesce.

A cinque minuti dal termine della cottura, aggiungete il sedano al riso in cottura.

A parte, sciogliete la farina di riso con due cucchiaini d'acqua fredda. Mescolate e tenete da parte. La utilizzerete come addensante al momento della mantecatura, in sostituzione del burro.

Una volta mantecato il risotto, lasciatelo riposare un paio di minuti; nel frattempo, scottate in una padella in cui avrete adagiato un foglio di carta da forno, le losanghe di triglia. Bastano 30 secondi per parte.

Impiattate, adagiando il risotto in una fondina e riponendovi in superficie una quenelle formata con la tartare di triglia e la losanga. Aggiungete un filo d'olio e decorate il piatto a piacimento.