

RISOTTO FAVE FRESCHE E CIOCCOLATO DI MODICA ALLA MAGGIORANA

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 pugni di riso Carnaroli
brodo vegetale
200 gr di fave fresche (peso netto, una volta pulite)
1 scalogno
½ bicchiere di vino bianco
olio EVO
sale q.b.
burro per mantecare
cioccolato di Modica alla maggiorana



PREPARAZIONE

Pulite le fave, aprendo il baccello con entrambe le mani e usando i pollici; spingete fuori i legumi. Sbianchite le fave tuffandole per 3 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatele con un ragno o una schiumarola, versatele in una ciotola piena di ghiaccio e fatele raffreddare. Scolatele nuovamente e privatele una ad una della pellicina. È un'operazione un po' lunga e noiosa, ma è quella che permette al piatto di essere eccezionale (personalmente, ritengo punitivo mangiare la pellicina delle fave: rendono il piatto dozzinale).

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

Terminate la cottura del riso, lasciandolo leggermente morbido e all'onda. Aggiungete le fave e mantecate con il burro.

Impiattate, adagiando il riso in una fondina e, con l'aiuto di un microplane, completate con una polverizzata di cioccolato – secondo gusto. A me, piace bello ricco...