



mangiaredadio

## RISOTTO MELA, NOCCIOLA E CIOCCOLATO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per il brodo)*

2 gambi di sedano

1 carota

1 cipolla bianca

1 porro

2 bacche di ginepro

2 bacche di pimento

*(per il risotto)*

1 scalogno

8 pugni di riso Carnaroli

100 ml di vino bianco

250 g di mela verde

50 g parmigiano reggiano

sale q.b.

100 g di formaggio giovane dalle note amare (tipo fontina o Granone Lodigiano)

burro per mantecare

*(per la finitura)*

cioccolato fondente q.b.

nocciole q.b.

3 cucchiaini di aceto di mele



### PREPARAZIONE

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

Nel frattempo, lavate e tagliate le mele, eliminando il torsolo e riducendole a tocchetti.

Tagliate il burro a pezzettini e mettetelo nel freezer.

Grattugiate il parmigiano reggiano.

Tagliate il formaggio a cubotti.

Triturate le nocciole a granella.

Triturate finemente lo scalogno.

Soffriggete lo scalogno tritato con una noce di burro e tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti, sino a quando non sentirete un leggero profumo di pop-corn. Innaffiate con il vino e aggiungete le mele a tocchetti. Lasciate evaporare, prestando attenzione che il riso non attacchi. Proseguite la cottura per il tempo indicato, irrorando costantemente con il brodo vegetale. Lasciate il risotto all'onda e togliete dal fuoco.

Mantecate con i formaggi, il burro e aceto di mele.

Lasciate riposare il riso un paio di minuti e impiattate, grattugiando con cioccolato fondente e cospargendo di granella di nocciola.