

Risotto ai ricci di mare e burrata



Ingredienti per 4 persone

320 g Riso Carnaroli

8 Ricci di mare;

2 Acciughe sott'olio

1 Scalogno;

300 g Burrata

150 ml Vino bianco secco

1,3 lt Acqua;

1 Noce di burro

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola lo scalogno tritato, un giro d'olio e le acciughe, coprire con MC e far andare un paio di minuti a fiamma media.

Aggiungere il riso, mescolare, tostarlo velocemente a fiamma viva, coprire con MC, aggiungere il vino dai fori e far sfumare. Evaporato l'alcool versare tutta l'acqua, regolare di sale e pepe, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva, raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per 12 min.. Spegner il fuoco e lasciare 4 min. in autocottura con MC. Mantecare con burro, aggiungere

la burrata frullata e la polpa di 4 ricci, mescolare, coprire con MC e far riposare 2/3 min.. Servire con polpa di riccio in superficie ed a piacere cialde corallo.

Lorena Vecchini