

RISOTTO CON PESCHE DATTERINO GIALLO E ZENZERO



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli • 2 pesche gialle
- 6 datterini gialli • 1 scalogno
- 1 cucchiaio di formaggio spalmabile • 1 noce di burro
- Zenzero fresco q.b. • 1,2 lt di brodo vegetale
- Olio, sale, pepe q.b. • 20 gr di ifib • 40 gr di parmigiano grattugiato

Per la guarnizione:

- 1 pesca gialla non troppo matura
- 1 noce di burro • Granella di pistacchi q.b.

PROCEDIMENTO:

Sbucciare, tagliare a cubetti due pesche e a metà i datterini. Disporre in pentola un giro d'olio evo lo scalogno tritato, le pesche ed i datterini, regolare di sale e pepe, mescolare, coprire con MCSD e far insaporire 2/3 min. a fiamma media poi unire il riso, tutto il brodo, ifib, mescolare e portare a bollore a fiamma viva con MCSD. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. Nel frattempo grigliare la pesca per la guarnizione a fiamma viva con MCSD: tagliarla a fette senza privarla della buccia e spennellare con burro fuso la parte che andrà a contatto con il calore. Trascorsi i 12 min. di cottura del riso spegnere e lasciare 4 min. in autocottura con MCSD.

Mantecare con burro, formaggio spalmabile, parmigiano ed una grattata di zenzero fresco. Coprire con MCSD e far riposare 2/3 min. Impiattare disponendo in superficie qualche fetta di pesca grigliata e granella di pistacchi.

L.V.