

INSALATA DI RISO AL TARTUFO NERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone nano gr: 240
Fegatini di pollo gr: 300
Olio extravergine d'oliva gr: 80
Brodo di carne lt. 0,5
Cipolla gr: 60
Tartufo nero gr: 50
Burro gr 50
Marsala secco gr: 50
Vino bianco secco gr: 40
Rosmarino gr: 20
Pan carré n. 4 fette
Bacche di ginepro n. 3
Sale fino q.b.

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla; a parte tritate le foglie del rosmarino. In un tegame basso imbiondite con gr. 40 di olio la metà della cipolla con il rosmarino e le bacche di ginepro; aggiungete i fegatini tagliati grossolanamente, fateli rinvenire a fuoco vivace, sfumate con il Marsala e fate ridurre bene; lasciate cuocere fino ad ottenere una salsa. Utilizzando un altro tegame, imbiondite in olio la restante cipolla, fate tostare il riso e sfumatelo con il vino bianco. Coprite con il brodo e lasciate cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°. A cottura ultimata lasciate sciogliere il burro nel riso mescolando accuratamente ed allargatelo in una teglia per raffreddarlo rapidamente. Tostate in forno a 180° le fette di pan carré. Procedete alla realizzazione del piatto preparando le fette di pane con la salsa di fegatini; vicino il riso tiepido; guarnite con lamelle di tartufo nero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

riso
facile

