

INSALATA DI RISO CONTADINA CON CIALDA DI GRANA PADANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Zucca gr. 250
Grana Padano grattugiato gr. 200
Vino bianco secco gr. 200
Fave gr. 100
Finocchio fresco n. 1
Scalognò n. 1
Maggiorana gr. 3
Acciughe salate n. 1
Limone n. 1
Brodo vegetale lt. 1
Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Affettate lo scalognò, fatelo rosolare in una teglia con poco olio, unite il riso e lasciatelo tostare, bagnate poi con il vino bianco; una volta evaporato copritelo con il brodo

bollente e continuate la cottura in forno a 170° per 15 minuti circa.

Appassite la zucca in forno tagliata a cubetti. Fate sbollentare le fave. Fate fondere l'acciuga lavata e diliscata all'interno di una padella con dell'olio extravergine, unite il finocchio tagliato a cubetti, fatelo appassire per 5 minuti. Una volta freddo unitelo al riso.

Prendete una padella antiaderente, fatela scaldare, mettete all'interno uno strato sottile di Grana Padano grattugiato e fatelo cuocere in forno rigirandolo su se stesso, togliete, capovolgete la cialda sopra il fondo di un bicchiere e fatelo raffreddare. Condite il riso con olio e limone, aggiustate di sale e pepe; unite la maggiorana tritata, la zucca e le fave pelate.

Servite il riso dentro le cialde e irrorate con olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

