

SELVATICO

Risotto mantecato ai mirtilli, finferli e robíola

INGREDIENTI per 4 persone:

Per il riso:

- 320 grammi di riso Carnaroli della riseria Fedeli
- 100 grammi di burro
- 50 grammi di Grana Padano grattugiato
- 100 grammi di mirtilli freschi
- 100 grammi di finferli
- 100 grammi di robíola

- 20 grammi di panna

- 5 grammi di foglie di timo fresco

- Quantità sufficiente di sale

Per il brodo:

- 1 litro di acqua
- 2 cipolle
- 2 coste di sedano
- 3 carote

- Quantità sufficiente di sale

Per il burro acido:

- 200 ml di vino bianco
- 400 ml di aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 200 grammi di burro

PREPARAZIONE

Preparare il brodo vegetale aggiungendo in una pentola acqua fredda, verdure tagliate a pezzi e sale. Portare lentamente a ebollizione e far bollire per circa 1 ora, quindi spegnere e filtrare il brodo dalle verdure. Preparare il burro acido per mantecare il riso. Portare a ebollizione su fuoco medio il vino, l'aceto, l'alloro e la cipolla, lasciare cuocere fino a quando il liquido si sarà ridotto a metà. A parte, tagliare il burro a cubetti e montarlo con una frusta fino a ottenere una consistenza morbida e spumosa. In una padella, rosolare i finferli precedentemente puliti con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Nel mentre, in un pentolino sciogliere la robíola con la panna. In una casseruola, tostare il riso con un po' di burro, aggiungere il sale e sfumare con abbondante vino bianco. Lasciar evaporare il vino e iniziare ad aggiungere il brodo. A metà cottura, aggiungere i mirtilli freschi, i finferli e continuare la cottura. Fuori dal fuoco, mantecare il risotto con 3 cucchiaini di burro acido, il burro normale rimanente, il Grana Padano e le foglie di timo fresco, e regolare il sale. Servire il risotto su un piatto piano e guarnirlo con i finferli, il timo e la robíola calda a piacere.