



Risotto al cavolo cappuccio , mazzancolle e pistacchi Chef Simone Bertaggia

Ingredienti per 4 persone

260 g di riso carnaroli
8 mazzancolle grandi
1/2 cavolo cappuccio
50 grammi di pistacchio
acqua non salata bollente
150 g di burro
parmigiano q.b
1 spicchio d'aglio
aceto di vino bianco
sale q.b
pepe q.b
olio d'oliva q.b

Pulire il cavolo privandolo delle foglie più dure e verdi.

Tagliarlo a quadretti e sbianchirlo in acqua bollente per 30 secondi, dopo spadellarlo rapidamente in padella con uno spicchio d'aglio intero aggiustando di sale e pepe. Metterlo da parte.

In una casseruola tostare il riso con una noce di burro, aggiungere qualche chicco di sale grosso e iniziare la cottura bagnandolo con l'acqua bollente non salata utilizzata per sbianchire il cavolo.

A 3/4 di cottura aggiungere il cavolo al riso e ultimare la cottura, togliere il riso dal fuoco e aggiungere una parte di mazzancolle crude private del loro carapace tagliate a tocchetti e condite con poco sale, pepe, e olio. Mettendo a fine cottura le mazzancolle risulteranno dolci e morbide al palato senza essere eccessivamente gommose a causa di una lunga cottura.

Mantecare il risotto con abbondante burro, parmigiano e qualche goccia di aceto di vino bianco e aggiustare di sale e pepe e una lacrima d'olio.

In un padellino tostare con una noce di burro i pistacchi, una volta fatto tritare grossolanamente il tutto con un coltello. Aggiungere pochi pistacchi all'interno del riso e lasciare riposare per un minuto circa il riso.

In un padellino a fuoco vivo cuocere una mazzancolla lasciata solo con il suo codino.

In un piatto piano, ponete un abbondante mestolo di riso morbido e all'onda, la mazzancolla al centro del piatto e un pò di polvere di pistacchio sulla superficie.