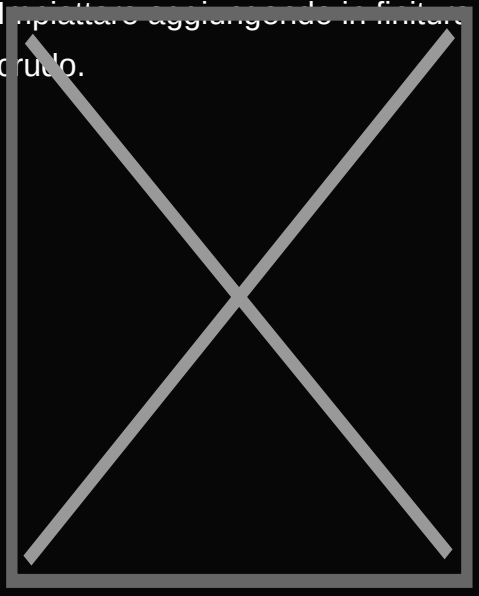
Chef Gianluca Rossetti interpreta l'Olio Bassa Acidità Sagra

risotto-sagra-0326938a

Non un semplice condimento: l'**olio Extra Vergine di oliva** può diventare un vero e proprio protagonista in cucina, come nel "Risotto con cremoso alle olive, crema di pomodorini confit, pane, prezzemolo e acciughe". E' la ricetta ideata da **Gianluca Rossetti**, chef di Eataly Milano Smeraldo e Sommelier AIS, dove l'ingrediente fondamentale è l'**Olio Extra Vergine Bassa Acidità** dello storico marchio **Sagra**.

LA RICETTA - "Risotto con cremoso alle olive, crema di pomodorini confit, pane, prezzemolo e acciughe"
INGREDIENTI:
Per il pane: 100g Pan grattato o mollica di pane; 10g Olio Sagra bassa acidità; Origano, salvia e rosmarino
Per il cremoso alle olive: 100g Olive; la polpa di una melanzana cotta al forno; 10g Olio sagra bassa acidità
Per il riso: 80g Riso per persona; Brodo vegetale; Sale e pepe; 10g Burro; 10g Parmigiano reggiano; 3 acciughe per persona
Per la crema di pomodorini: 200g Pomodoro datterino; Sale, origano, zucchero a velo; Olio Sagra bassa acidità
PROCEDIMENTO:
Per i pomodorini: Cuocere i pomodorini al forno dopo averli cosparsi di zucchero a velo, origano, sale, pepe e olio. Cuocere a 150° per un'ora e mezza. Quindi frullare emulsionando con dell'olio EVO.
Per il pane: Saltare il pane in padella con olio e gli odori fino a tostatura. Quando avrà una consistenza sabbiosa spegnere il fuoco e tenere da parte
Per il cremoso alle olive: Frullare le olive taggiasche con la polpa della melanzana cotta ed emulsionare con dell'olio EVO. Sistemare in un biberon e tenere da parte.
Per il risotto: Tostare il riso a secco in una casseruola larga a bordi alti. Sfumare con del brodo

vegetale e iniziare la cottura. A metà aggiungere la crema di pomodorini confit. Terminare la cottura e mantecare con burro e parmigiano.
Impiattare aggiungendo in finitura delle punte di cremoso alle olive, il pane aromatico e le acciughine a crudo.



L’INGREDIENTE - Olio Extra Vergine di Oliva Bassa Acidità

Sagra

L’Olio Extra Vergine Bassa Acidità Sagra è particolarmente versatile, perfetto per molteplici impieghi. Trova un sapiente utilizzo a crudo, ma può essere utilizzato in qualsiasi tipo di cottura. La sua versatilità lo rende adatto all’utilizzo con i piatti delle tradizioni regionali italiane, a cui conferisce gusto e carattere, ma può essere utilizzato anche su piatti leggeri come verdure cotte o insalata.
Si presenta al palato morbido e vellutato, armonico, sapido, dall’impatto iniziale dolce e con note amare e piccanti che si svelano in un momento successivo, ben dosate; dal gusto vegetale, con richiami al carciofo e alle erbe di campo. Il profumo è di oliva verde, di media intensità, dalle connotazioni erbacee.
Si ottiene selezionando le olive 100% italiane più fresche e sane e spremendole immediatamente dopo la raccolta, senza nessun ulteriore intervento. Per questo motivo si riesce ad ottenere un'acidità naturale inferiore di circa il 60% a quella massima consentita dalla normativa comunitaria, mai superiore allo 0,3% (la bassa acidità è uno dei parametri di valutazione fondamentali per gli oli Extravergine: minore è il valore dell'acidità, migliore è la qualità dell'olio).