Alessandro Borghese Kitchen Sound, risotto nocciole e pomodoro. VIDEO

borghese-6-2a3b9abd

RISOTTO, NOCCIOLE E POMODORO

Tempo: *
Costo:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
300 g riso Roma o Carnaroli
50 g vino bianco secco
1l brodo di verdure (sedano, carota, cipolla, pomodoro)
100 g nocciole non tostate
200 g di latte di nocciole
50 g mela verde
3 g zucchero
50 g pomodoro
5 g di aceto di vino rosso
sale, pepe e timo q.b.

Preparazione:
Preparare la crema di nocciole: tritare le nocciole non tostate finemente a coltello, versare in un pentolino con il latte di nocciole e portarlo a temperatura, aggiungere le nocciole tritate e la mela verde pelata a pezzettini. Coprire con un coperchio e cuocere a fuoco medio basso per circa 25 minuti. Frullare il tutto, aggiungere lo zucchero, aggiustare di sale e setaccia con un colino a maglie fini.
Per il gel di pomodoro: lavare il pomodoro, tagliarlo e stufare per circa 15’ min. in padella. Aggiungere

lo zucchero e far caramellare; sfumare con aceto e aggiustare di sale. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere il timo, frullare il tutto, setacciare con un colino a maglie fini, lasciare raffreddare e riempire una sac a poche con il gel ottenuto.
Tostare a secco il riso, sfumarlo con il vino e coprire con il brodo vegetale. A metà cottura aggiungere una parte della crema di nocciole e quando pronto mantecare con olio evo e l'altra metà di crema di nocciole. Impiattare e decorare con il gel di pomodoro.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno