La ricetta degli chef Apci: Risotto con salsa di pesche, Marsala e mele

risotto-apci-0d42e290

Lo chef di Apci, Danilo Angè di Milano suggerisce la ricetta del risotto con salsa di pesche tardive riduzione di Marsala e chips di mele**.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso carnaroli g. 320; Brodo vegetale; Scalogno g. 100; Pesche g. 400; Stecca di cannella n. 1; Marsala vergine l. ½; Mele golden n. 2; Zucchero a velo g. 50; Parmigiano g. 100; Burro g. 80; Olio extravergine di oliva; Sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a julienne, metterlo in un contenitore da microonde, ricoprirlo di olio e cuocere per circa 7 minuti. Lasciare raffreddare, filtrare e conservare l'olio. Sbucciare le pesche, tagliarle a pezzetti, cuocerle in forno per 4 minuti con la cannella e frullarle al mixer. Privare le mele del torsolo, tagliarle a fettine sottili, spolverizzarle con lo zucchero a velo e farle seccare in forno. Versare il marsala in un pentolino e farlo ridurre a fuoco lento fino ad ottenere un quarto del peso iniziale. Mettere il riso in un contenitore di ceramica con l'olio aromatizzato allo scalogno, bagnare con il brodo e cuocere in forno per circa 9 minuti, mantecare con burro e parmigiano. Versare il riso nei piatti di portata e completare con la salsa logo Apcidi pesche, con la riduzione di Marsala e con le cips di mele.

APCI *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*