Quando un cocktail ispira una ricetta. Il Risotto al mojito con bottarga di chef Stefano Masanti

eed43c56-cf61-4bbf-b510-114bea0f7058

Cucina e Mixology, Mixology e Cucina. Due volti della stessa medaglia, ormai, in un panorama dell'ospitalità dove i confini di un tempo si confondono sempre di più dando vita a contaminazioni inaspettate. E così, portare la gastronomia nel mondo della mixology, interpretando un piatto in chiave liquida, oppure dall'altro lato proporre un abbinamento tra cocktail e food, non è più una rarità. Anzi, sono sempre di più i locali - ristoranti e cocktail bar - che puntano sul pairing tra drink e ricette come nuova leva della propria offerta.

Quando un drink ispira una ricetta

Un cocktail può dunque ispirare un piatto? La risposta è sì senza ombra di dubbio alcuna, come dimostra Stefano Masanti, chef giramondo che trascorre mesi invernali ai fornelli del suo ristorante "Il Cantinone" a Madesimo (SO), prima di trasferirsi in estate in California alla V.Sattui Winery di St. Helena, Napa Valley, dove si occupa di eventi enogastronomici.

E proprio dal suo libro La dispensa dello chef (ed. Biblioteca Culinaria) è tratta la ricetta Risotto al mojito con bottarga, dove un classico mojito presta i suoi ingredienti principali a un risotto insolito. Il rum bianco sostituisce il vino bianco. La menta e la scorza di lime aggiungono gli elementi aromatici vivaci che conferiscono al cocktail tropicale la sua caratteristica freschezza. Un ingrediente si discosta dalla ricetta del cocktail: la bottarga grattugiata aggiunge una nota sapida fondamentale per bilanciare i sapori. Il suo aroma salmastro e marino è il tocco finale perfetto, come una brezza marina che potrebbe ricordarvi il mojito perfetto.

Risotto al mojito con bottarga (4 persone)

Ingredienti
320 g di riso Carnaroli

1 cl di olio extravergine di oliva

3 cl di rum bianco

1 mazzo di menta fresca

1 cl di succo di lime

2 pezzi di scorza di limenon trattato

100 g di burro ghiacciato

40 g di bottarga ghiacciata

100 g di Grana Padano

700 g di acqua

110 g di sale

2 g di pepe

Preparazione
Munirsi di una casseruola che possa contenere comodamente il triplo della quantità del riso crudo. Versare l’olio extravergine di oliva, il riso e il sale. Dotarsi di una seconda casseruola, riempirla con l’acqua e portarla a bollore. Prelevare dal mazzo di menta le foglie più grandi e, avvolgendole su sé stesse, creare dei cilindri e tagliarli molto finemente dal lato corto.

Posizionare la pentola con il riso sul fuoco a fiamma medio-bassa, mescolare, tostando il riso fino a che i chicchi non diventano traslucidi e, se toccati con le mani, risultano molto caldi. Sfumare con il rum e, una volta evaporato, iniziare a bagnare con l’acqua bollente. A questo punto aggiungere la chiffonade di menta tagliata in precedenza. Mescolare il riso il più delicatamente possibile, per evitare di rompere i chicchi. Proseguire la cottura per 13 minuti, aggiungendo acqua bollente poco per volta e tenendo sempre coperto il riso.

Terminata la cottura, passare alla mantecatura: aggiungere il succo di lime e il burro ghiacciato, mescolare energicamente e, solo quando sarà ben assorbito, introdurre il formaggio, la scorza di lime, la bottarga grattugiate e il pepe al mulinello.

Presentazione
Stendere il riso su un piatto piano, cospargere con altra buccia di lime grattugiata e terminare con piccole foglie di menta fresca.

LEGGI L'ESTRATTO GRATUITO QUI E ACQUISTA IL VOLUME CON LA SPEDIZIONE GRATIS!

MixerPlanet