La ricetta di Gregori Nalon per Qualitaly Magazine/2

risotto-alla-parmigiana-4ffdb29f

Risotto alla Parmigiana con funghi dorati e noci caramellate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il risotto: g 280 riso carnaroli bio superfino, kg 1, 5 brodo vegetale, g 80 porro fresco bio, g 60 parmigiano reggiano 30 mesi, g 30 burro fresco bio, g 20 olio extravergine d'oliva bio, g 1 pepe bianco, sale fino marino.

Per i porcini: g 40 porcino fresco a lamelle, g 10 amido di riso bio, g 100 pane grattugiato bio, g 100 burro fresco bio, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio piccolo, g 50 albume d'uovo bio.

Per le noci: g 30 gherigli di noci bio, g 10 zucchero grezzo bio, g 1 sale fino marino, g 0,01 pepe bianco, g 10 aceto balsamico

Per la finitura: g. 20 pomodori secchi bio, g 5 buccia di limone bio, g 20 olio extravergine bio

PROCEDIMENTO

Per il risotto: con l'olio ed il burro "sudare" il porro (in un pentolino coperto mettere tutti gli ingredienti a freddo con un pò di acqua per 10 minuti a fuoco dolce, scolare dal grasso in eccesso). In un tegame d'alluminio tostare il riso (significa asciugarlo a secco, senza olio, o altri grassi, fino che diventa caldo ed asciutto al tatto e non che cambi di colore), quindi bagnare con il brodo che bolle abbondante e lasciare cuocere a fuoco medio alto senza mescolare. A cinque minuti dalla fine cottura (circa 15 minuti di cottura) unire il porro e portare il riso alla cottura ottimale ben asciutto. Togliere dal fuoco e lasciare per almeno 2 minuti a riposare. Unire il parmigiano a tocchetti e non grattugiato, il pepe. Mantecare energicamente (il parmigiano funge da grasso e quindi emulsiona senza unire il burro), se serve allungare con il brodo fino alla cremosità desiderata.

Per i porcini: tagliare a lamelle passare nel bianco d'uovo e poi nel mix di pane e d amido, friggere in burro con rosmarino e aglio.

Per le noci: tostare i gherigli a secco e quando caldi unire lo zucchero, caramellare, unire il balsamico ed i condimenti.

Finitura: tritare i pomodori secchi, unire la buccia del limone e l'olio. Lasciare marinare per almeno una ora.

PRESENTAZIONE

Sistemare il risotto nel piatto. Al centro mettere i porcini dorati, cospargere con le noci ed i pomodori marinati.

Guarda anche la videoricetta **Rotolino di melanzane, ricotta e menta**

Chi è Gregori Nalon
Chef consulente di cucina e di importanti aziende alimentari e attrezzature, Gregori Nalon ha coniato per se stesso il termine di FOOD COACH, occupandosi non solo di formazione culinaria ma affrontando attraverso il lavoro in cucina tutto quanto attiene a questo mondo, compresa la gestione dei rapporti con il personale della brigata, con il datore di lavoro, con i manager, con i clienti, ecc. In tutta Italia e non solo dirige moltissimi corsi di specializzazione, è stato membro della Nazionale Italiana Cuochi rappresentando l'Italia nelle competizioni mondiali, è da poco stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere al merito professionale dalla Casa Reale Cernetic. Da molti anni è consulente della Cooperativa Italiana Catering.

www.gregorichef.it