

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](#)