

RISOTTO PRIMAVERA CON RAGÙ DI LUMACHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 250
Scalogni gr. 100
Olio extravergine d'oliva gr. 50
Grana Padano gr. 60
Vino bianco secco cl. 0.20
Lumache grosse n. 24
Pomodori gr. 150
Salvia e rosmarino, tritati gr. 5
Brandy n. 1 bicchierino
Punte d'ortiche gr. 200
Sale e pepe q.b.
Brodo vegetale lt. 1

PROCEDIMENTO

Tritate gr. 30 di scalogno e fatelo imbiondire in due cucchiai di olio, unite il riso. Aggiungete il bicchiere di vino bianco secco e fatelo evaporare: continuate la cottura del

riso, aggiungendo il brodo e poi il Grana Padano grattugiato. Toglietelo dal fuoco con qualche minuto di anticipo sul tempo di cottura e versate il risotto in formine individuali ben imburrate e tenete in caldo.

In precedenza avrete preparato il ragù, tostando gr. 70 di scalogno tritato nell'olio e aggiungendo le lumache precedentemente lessate per 40 minuti in acqua salata e tagliuzzate, facendo rosolare bene e fiammeggiare con il Brandy.

Aggiungete i pomodori privati della pelle e dei semi e tagliati a listarelle e, dopo due minuti, le punte di ortiche sbollentate, scottate e tagliate grossolanamente. Salate e pepate quanto basta.

Capovolgete su un piatto ben caldo le formine con il risotto e guarnite tutto intorno col ragù di lumache.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

