



RISOTTO CON RISO CARNAROLI CLASSICO ALLA BARBABIETOLA, CREMA DI QUARTIROLO E FONDO DI MANZO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di riso Carnaroli Classico
- 2 n Barbabietole rosse
- 300 gr di Quartirolo
- 300 gr di Panna
- 100 gr di Burro
- 100 gr di Parmigiano Reggiano
- 1 n Cipolla
- 1 n Sedano
- 1 n Carota
- olio q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

INGREDIENTI PER FONDO DI MANZO:

- 200 gr di Cipolla Bionda
- 200 gr di Carote
- 200 gr di Sedano
- 2 kg di Ritagli di carne
- 1 btt di Vino rosso
- Acqua q.b.

PROCEDIMENTO

Fondo di Manzo: far ben rosolare in olio sedano, carote e cipolle; nel frattempo tostare tutti gli scarti di carne e ossa in forno a 220°. Unire il tutto in pentola e sfumare con abbondante vino rosso. Una volta sfumato aggiungere ghiaccio pilè e acqua fredda e portare a ebollizione.

Una volta trascorsi circa 12/16 ore filtrare il tutto e far ridurre della metà fino ad ottenere la consistenza che si vuole. Laviamo per bene la barbabietola e cuociamola in forno possibilmente misto vapore a 180° per una 20 minuti.

Nel frattempo prepariamo il brodo vegetale che ci servirà per aiutarci nella cottura del risotto, laviamo e mondiamo sedano, carote e cipolle e immergiamoli in abbondante acqua fredda e facciamo sobbollire per circa 30 minuti. Una volta pronto, filtriamo e mettiamo il brodo da parte.

Intanto portiamo a sobbollire la panna a cui uniamo il quartirolo per una decina di minuti a fuoco medio fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Una volta cotta la barbabietola la frulliamo con un frullatore a immersione in apposito contenitore ottenendo una crema liscia e corposa; se è necessario aiutiamoci con il brodo vegetale. Aggiungiamo sale pepe a sufficienza ed emulsioniamo sempre con il frullatore a immersione con olio extra vergine.

Una volta preparati tutti gli ingredienti procediamo con la tostatura del risotto in una bella casseruola con un filo d'olio, una volta che il riso è bello caldo aggiungiamo il brodo vegetale caldo e procediamo con la cottura (cottura totale del risotto circa 14 minuti). Arrivati a 7 minuti dalla fine della cottura del risotto aggiungiamo la crema di barbabietola e terminiamo la cottura sempre aggiungendo brodo se è necessario.

Passati circa 11 minuti togliamo dal fuoco, aggiungiamo burro, Parmigiano Reggiano e mantechiamo, se è necessario aiutiamoci con il brodo vegetale. Una volta ottenuta una buona mantecatura aggiustiamo - se necessario - di sale e di pepe.

Pronti per impiattare: disponiamo il risotto sul piatto e al di sopra aggiungiamo la crema di quartirolo a piacimento; l'importante è che sia equilibrata con la porzione di risotto nel piatto (circa due cucchiari di crema di quartirolo).