



RISOTTO AL GRANA PADANO CON TARTUFO SCORZONE E CAVIALE AL TARTUFO



Procedimento:

Tagliare lo scalogno finemente e dorarlo all'interno di una pentola con un filo di olio extra vergine d'oliva. Versare il riso e tostare per qualche minuto. Quando i chicchi saranno ben caldi, aggiungere il fondo di pollo caldo, poco alla volta, e cominciare la cottura, girando di tanto in tanto per circa 13-14 minuti. A cottura ultimata,

spostare la pentola dal fuoco e mantecare, aggiungendo il burro freddo ed il Grana Padano grattugiato. Mantecare all'onda, lasciando il riso ben amalgamato e cremoso. Coprire il riso con un torcione pulito per un minuto in modo da gelatinizzare parte degli amidi. Impiattare, ponendo sulla superficie le lamelle di tartufo nero ed il caviale di tartufo bianco. Decorare a piacere con germogli verdi e servire caldo.

Ingredienti:

320 gr di riso carnaroli 

1 scalogno

1200 gr di fondo di pollo

80 gr di Grana Padano 

50 gr di Burro Tradizionale 

Q.B. di tartufo scorzone 

Q.B. di caviale di tartufo bianco 

30 gr di olio EVO 

Q.B. di sale e pepe

Q.B. di germogli verdi