

Préparation :

Vérifiez la qualité du produit.

Lavez et nettoyez soigneusement le potiron, retirez la peau et les graines et coupez-le en petits morceaux.

Laver l'échalote, enlever la peau, la laver à nouveau et la hacher finement.

Faire revenir une partie de l'échalote dans une casserole en acier avec un peu d'huile d'olive, ajouter le potiron, remuer, laisser mijoter pendant 5 minutes et couvrir d'eau. Cuire le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit, ajuster le goût, émulsionner à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Hacher grossièrement les noix et les faire tremper dans le beurre moussant.

Faire bouillir les châtaignes précuites pendant 5 minutes.

Entre-temps, mettre un peu de beurre dans une casserole en acier, lorsque le mélange a fondu, ajouter le sucre et 250 ml d'eau, en cuisant doucement, on obtient un sirop, ajouter les châtaignes et les glacer pendant quelques minutes.

Dans une casserole en acier, faire revenir l'échalote avec un peu d'huile d'olive, ajouter le riz, faire griller et mouiller plusieurs fois avec le bouillon de légumes.

À mi-cuisson, ajouter la crème de potiron et, une fois la cuisson terminée, retirer le riz de la source de chaleur, incorporer le beurre, un peu d'huile d'olive et le fromage râpé.

Pour servir, placer le riz très crémeux au centre de l'assiette, disposer les marrons glacés et les noix grillées au centre.

Facultatif : Un pétale de courge cuit au four à basse température.



e / et

*Giancarlo Cometto
Super U Pontcharra
Amitié Pontcharra Rovasenda*

vi propogono / vous proposent

***Riso Carnaroli mantecato con crema di zucca,
noci e marrons glacés***

***Riz Carnaroli à la crème de potiron, noix et
marrons glacés***



Riseria di Rovasenda
Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)
Tel: +390161856248 Fax: +390161856977
info@riseriarovasenda.it
www.riseriarovasenda.it



Ingredienti per 6 persone

- 250 gr riso Carnaroli
- 30 gr scalogno
- 80 gr burro
- 2 lt brodo vegetale
- 50 gr parmigiano
- ½ dl olio d'oliva
- 400 gr zucca gialla "delica"
- 20 gr castagne precotte
- 50 gr zucchero semolato
- 50 gr di noci

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de riz Carnaroli
- 30 g d'échalote
- 80 g de beurre
- 2 l de bouillon de légumes
- 50 g de parmesan
- ½ dl d'huile d'olive
- 400 g de potiron
- 20 g de châtaignes précuites
- 50 g de sucre en poudre
- 50 gr de noix.

Preparazione

Controllare la qualità dei prodotti.

Lavare e pulire attentamente la zucca, togliere la buccia ed i semi e tagliarla in piccoli pezzi.

Lavare, togliere la pelle cartacea allo scalogno, rilavarlo e tritarlo finemente.

Soffriggere in una casseruola in acciaio con poco olio d'oliva una parte dello scalogno, aggiungere la zucca, amalgamare, stufare 5' e poi coprire il tutto con acqua. Cuocere il composto a calore dolce fino a quando la cottura completa, aggiustare di gusto, emulsionare con il mixer fino ad ottenere un composto liscio.

Tagliare grossolanamente le noci e rinvenire nel burro spumeggiante. Bollire le castagne precotte per 5'.

Nel mentre mettere in una padella in acciaio una parte del burro, a composto sciolto aggiungere lo zucchero e 250 ml di acqua, con cottura dolce ottenere uno sciroppo, unire le castagne e glassarle per pochi minuti.

In una casseruola in acciaio, soffriggere lo scalogno con poco olio d'oliva, aggiungere il riso, tostare e bagnare a più riprese con il brodo vegetale.

A metà cottura aggiungere la crema di zucca e a completa cottura togliere il riso dalla fonte di calore, mantecare con il burro, poco olio d'oliva e il formaggio grattugiato.

Per il servizio mettere al centro del piatto il riso molto cremoso, disporre al centro le castagne glassate e le noci tostate.

Facoltativo: Un petalo di zucca cotta a bassa temperatura in forno.

Riseria di Rovasenda

Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)

Tel: +390161856248 Fax: +390161856977

info@riseriarovasenda.it

www.riseriarovasenda.it

