



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

Riso Carnaroli Acquerello, barbabietola, trota marinata e büscion

Una ricetta del nostro Chef Carlo Ponti Greppi



Riso Carnaroli Acquerello, barbabietola, trota marinata e büscion

Ingredienti per 4 persone

PER IL RISOTTO

360 g Riso superfino Carnaroli selezione Acquerello
50 g di scalogno tritato finemente
0.1 dl di Merlot bianco del Ticino
1.2 l di brodo di verdure
100 ml di succo di barbabietola
300 g di cubetti di trota salmonata marinata
120 g di cremoso di büscion
30 g di crostini di pane Vallemaggia tostati
50 g di Grana Padano DOP
50 g di burro
30 g di olio extra vergine d'oliva
Sale Maldon in cristalli
Sale e pepe quanto basta

PER LA TROTA MARINATA

2 filetti di trota salmonata (circa 500 g)
200 g di zucchero greggio di canna
200 g di sale grosso
Buccia di mezzo arancio
Buccia di mezzo limone
Pepe bianco macinato 1 g
Aneto e cerfoglio mezzo mazzetto

PROCEDIMENTO

Asciugare bene i filetti di trota con della carta da cucina e togliere con una pinza da pesce le lisce. In una bacinella massaggiare delicatamente i filetti di trota con tutti gli ingredienti per la marinatura e riporli in frigorifero coperti con la parte della carne verso il fondo della bacinella per circa 3 ore. Successivamente girare i filetti con la parte della pelle verso il basso e lasciarli marinare ancora in frigorifero per altre 2 ore. Terminato questo processo asciugare i filetti di trota con carta da cucina avendo cura di rimuovere tutto il sale e lo zucchero. Lasciare su una griglia ad asciugare in frigorifero per tutta la notte. Il giorno dopo togliere la pelle della trota, tagliare a cubettini e condire con un goccio d'olio extra vergine.

PROCEDIMENTO PER IL CREMOSO DI BÜSCION

In una bowl mettere il büscion con circa 30 gr di panna e amalgamarlo fino ad avere una consistenza fluida e cremosa. Aggiustare di sale, pepe e un goccio di olio extra vergine d'oliva. Versare il contenuto in una pipetta da pasticceria e riporlo in frigorifero.

PROCEDIMENTO PER IL RISOTTO

Far bollire il brodo di verdure. Mettere 20 g di olio extra vergine in una pentola bassa e larga, aggiungere lo scalogno e far rosolare senza far prendere colore. Aggiungere il riso e farlo tostare per un paio di minuti. Sfumare con il vino bianco e farlo evaporare. Versare, con l'aiuto di un mestolo, il brodo bollente nel riso in piccole quantità alla volta e far cuocere per circa 15-16 minuti. Aggiungere il succo di barbabietola e portare a cottura il riso. Allontanare la pentola dalla fonte di calore e mantecare con il parmigiano, il burro e l'olio extra vergine d'oliva. Aggiustare di sale e pepe e di consistenza con del brodo. Impiattare il risotto in un piatto piano, versare il cremoso di büscion nella forma che più vi piace, con un cucchiaino distribuire la trota marinata, qualche cubetto di pane e decorare con punte di aneto.

I CONSIGLI DELLO CHEF...

Per i nostri amici vegetariani che non vogliono rinunciare a un fantastico risotto, consiglio di mantenere uguale la ricetta sostituendo però la trota con dei gherigli di noci pecan salate per dare un tono più deciso al risotto. Per i nostri amici vegani rielaboriamo la ricetta eliminando tutti gli ingredienti di origine animale e al posto del cremoso di büscion usiamo del formaggio fresco vegano spalmabile arricchito con del timo, delle noci pecan salate. I cubetti di pane Vallemaggia vanno invece sostituiti con delle chips a base di tapioca fritte in modo da aggiungere anche un componente croccante.

Buon appetito!



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

Via Ai Monti della Trinità 44, Locarno • T +41 (0)91 756 00 79 • www.lafontana-locarno.com

