

Risotto al caprino e noci con rocher di caprino

Oggi vi propongo un risotto facile da preparare ma che conquisterà tutti per la sua particolarità: il gusto fresco e avvolgente del caprino viene completato dalla dolcezza delle noci. I rocher saranno l'effetto sorpresa che colpirà i vostri ospiti.



- DifficoltàFacile
- CostoMolto economico
- Tempo di preparazione30 Minuti
- Tempo di cottura20 Minuti
- Porzioni
2

- Cucinaltaliana
- Stagionalità Tutte le stagioni

200 g [riso Karbor](#) (o Carnaroli)

1 l brodo vegetale

130 g caprino

50 g noci

Mezzo scalogno

Mezzo bicchiere vino bianco secco

TRITO DI NOCI: con l'aiuto di un minipimer, tritiamo le noci a bassa velocità (il risultato deve essere un trito grossolano, non della polvere). In alternativa potete usare un pestacarne o un coltello.

ROCHER DI CAPRINO: tagliamo quattro pezzi di caprino larghi 2,50 centimetri ciascuno, modelliamoli con le mani fino a creare quattro sfere e rotolatele nel trito di nocciole. Ricopriamo per bene le sfere, dopodiché teniamole in frigo fino alla guarnizione finale.

Scaldiamo il brodo vegetale, portiamolo a bollore e teniamo sempre bollente.

SOFFRITTO: tritiamo lo scalogno e soffriggiamolo in una padella a bordi alti con un po' di olio extravergine a fiamma bassa, senza farlo bruciare.

TOSTATURA: alziamo leggermente la fiamma, aggiungiamo il riso e tostiamolo per 2-3 minuti. Sfumiamo con il vino bianco.

COTTURA: sfumato il vino, aggiungiamo il brodo vegetale man mano che si asciuga, portando il risotto a cottura (17 – 20 minuti).

A fine cottura aggiungiamo il trito di noci rimasto e mescoliamo bene. Quando il risotto è pronto, assaggiamo e togliamolo dal fuoco.

MANTECATURA: mantechiamo con il caprino rimasto, mescoliamo energicamente e lasciamo riposare 2 minuti. (Se il risotto risulta troppo asciutto, allunghiamolo con un po' di brodo).

IMPIATTAMENTO: in un piatto da portata versiamo al centro poco alla volta il risotto, con il palmo battiamo energicamente sotto il piatto per distendere il riso in modo uniforme. Inseriamo 2 rocher di caprino per piatto.

Buon appetito!