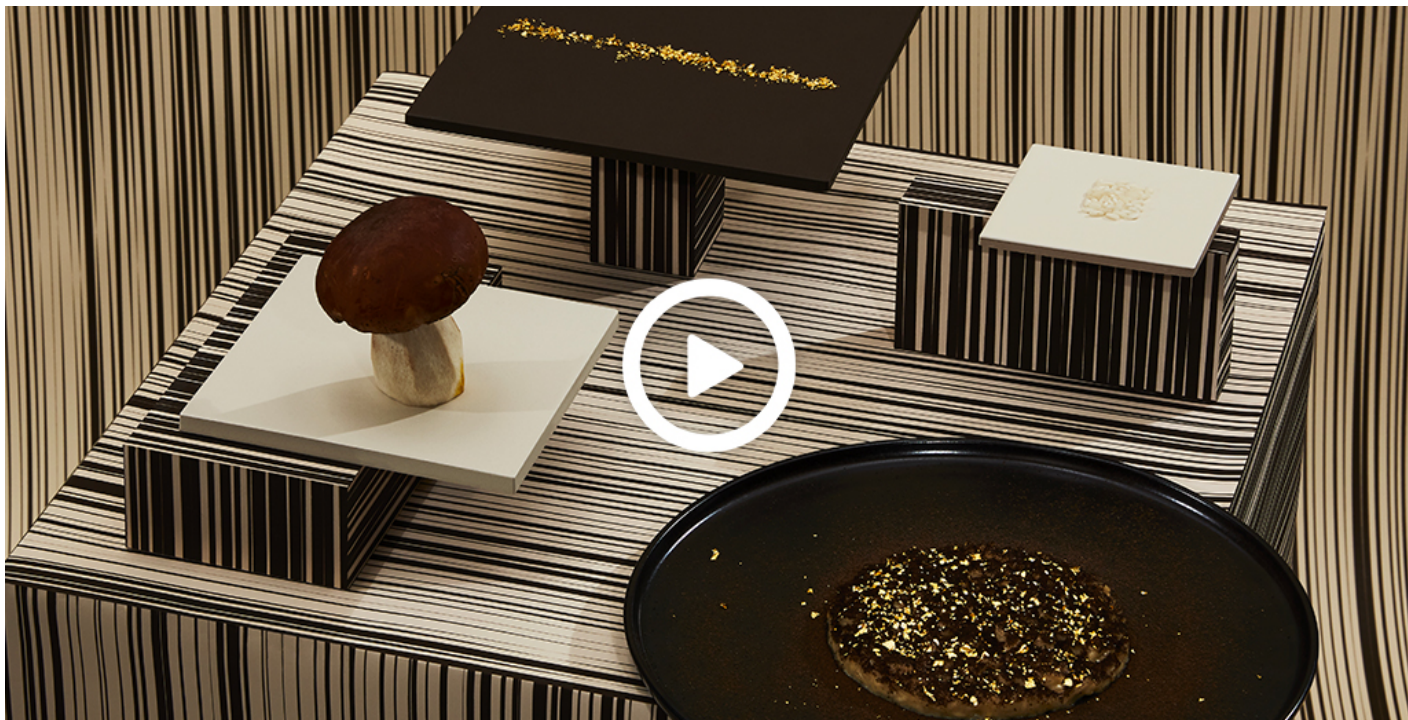


OLIO CUORE

Risotto all'acqua di funghi porcini con polvere d'oro



Ingredienti

- 220 g. Riso Carnaroli
- 60 g. funghi porcini freschi
- prezzemolo q.b.
- scalogno n.2
- sale q.b
- olio alla clorofilla 24 g.
- 24 g. burro
- 28 g. grana Padano

Olio alla clorofilla

- **Olio di Mais Cuore** 20 g.
- Prezzemolo 40 g.

Per la polvere di funghi trombetta:

- 40 g. funghi trombetta secchi

Per la crema di porcini:

- Mezzo scalogno
- 120 g. funghi porcini
- 60 g. panna fresca
- **Olio di Mais Cuore** q.b

Per il brodo di funghi porcini

- 400 g funghi porcini (surgelati)
- acqua 2 l.

Per decorare

- Oro in polvere q.b

• **Persone: 4**

Preparazione

Cominciare preparando l'olio di clorofilla di prezzemolo: mettere nel robot da cucina acqua, ghiaccio e abbondante prezzemolo. Frullare e passare il tutto al colino cinese.

Portare il composto a 64° in una casseruola – a fuoco medio – e blocchiamo immediatamente la cottura con altra acqua e ghiaccio. Infine, passare il risultante attraverso un filtro di tessuto al fine di estrarre la clorofilla per poi emulsionarlo con **Olio di Mais Cuore**.

Passare quindi a preparare la crema di funghi porcini: tagliare i funghi – già mondati – a piccoli pezzi. Rosolare lo scalogno tritato con **Olio di Mais Cuore**, aggiungervi i funghi, il vino bianco, la panna e lasciar cuocere per 15 minuti dopodiché frullare finemente il tutto e passare il risultante nel colino cinese.

Passare al frullatore anche i funghi trombetta fino a ottenere una polvere.

Preparare un decotto di funghi porcini: portare a bollore dell'acqua cui saranno stati aggiunti dei funghi porcini tagliati a tocchetti. Lasciar cuocere per 15 minuti, scolare i funghi cotti e tenere da parte l'acqua.

Procedere con la preparazione del risotto: far appassire lo scalogno in **Olio di Mais Cuore** e un po' di acqua. Tostare il riso finché i chicchi non risulteranno lucidi, sfumare con il vino bianco e procedere alla cottura aggiungendo l'acqua di funghi a mestolate. Cuocere per 11 minuti e cominciare ad aggiungere la crema di porcini terminando la cottura per altri 3/4 minuti.

Mantecare il risotto con Grana Padano, olio alla clorofilla e burro controllando il livello di sale.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais