

RISOTTO ALLE CASTAGNE E BRESAOLA CROCCANTE

Un risotto perfetto per l'autunno.

Tempo preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Alta

4 persone

Ingredienti:

- 320gr Riso Carnaroli Bennet
- 1lt Brodo vegetale (mix di verdure per brodo)
- 200gr di Castagne precotte
- 100ml di Latte fresco Bennet
- 70ml Aceto bianco Bennet
- 125gr Burro Bennet
- 100gr Parmigiano Reggiano Selezione Gourmet Bennet
- 3 Scalogni medi
- 150gr Bresaola Selezione Gourmet Bennet
- qb Olio extravergine Selezione Gourmet Bennet
- qb Menta fresca
- qb Sale Bennet



Procedimento

Come prima operazione preparare il brodo mettendo le verdure in acqua fredda e portandola a bollire; mentre cuoce, preparare la crema di castagne, cuocendole per 20 minuti in pentola a pressione.

Scolarle e pelarle appena diventano maneggiabili, nel frattempo far bollire il latte con un pizzico di sale, aggiungerlo alle castagne precotte, scaldare per 5 minuti e frullare col minipimer: si otterrà una crema densa e vellutata, mettere da parte. Disidratare in forno a 150°C le fette di bresaola per circa 15minuti, oppure saltarle



Gli editoriali.

in padella e tenerle da parte. Tagliare gli scalogni a julienne molto fine, coprirli di olio in una bowl e chiudere con la pellicola, cuocere per circa 4 minuti in microonde, a quel punto frullare col minipimer.

Finalmente il risotto: tostarlo a secco con un pizzico di sale, aggiungere brodo bollente, intorno ai 14 minuti aggiungere 4 cucchiaini di crema di castagne, cuocere per altri 2 minuti e fuori dal fuoco, iniziare a mantecare con 3 cucchiai di scalogno maturato, burro, Parmigiano e regolare di sale.

Impiattare decorando il riso con le fette di bresaola croccante e le foglie di menta.