

MANTECATA DI CARNAROLI AL VINO SEBUINO DEI COLLI D'ANGERA E FORMAGGELLA DEL LUINESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il risotto:

200 gr di riso Carnaroli
0.3 l di vino Sebuino D'Angera
120 gr di formaggio certosa (per la mantecatura)
0.5 l di brodo Vegetale
40 gr di olio d'oliva
40 gr di scalogno
8 gr circa Sale

Per la glassa di Formaggella

120 gr di formaggella del Luinese
80 gr di latte
80 gr di panna

Per le guarnizioni (facoltative)

80 gr di farina bianca per praline di pane
80 gr di grana grattugiato per cialda
80 gr di formaggio fuso (formaggella)
80 gr di panna da Cucina
4 gr di aceto balsamico in glassa
4 gr di lievito di birra
4 gr di prezzemolo tritato
4 gr di sale nero

PREPARAZIONE

In una casseruola, preferibilmente di rame stagnato, soffriggere lo scalogno con poco olio d'oliva, appena di colorito "biondo" versare il riso e dopo pochi minuti sfumarlo, sempre a fuoco moderato, con circa la metà del vino Sebuino, aggiustare parzialmente con poco sale iodato e portare a cottura bagnando regolarmente con brodo vegetale.

A circa $\frac{3}{4}$ di cottura (12-14 minuti) bagnare con il rimanente vino Sebuino, lasciando il riso sempre morbido ma non troppo bagnato.

A cottura ultimata (circa 18 minuti) spegnere la fiamma e mantecare con olio d'oliva e Formaggella del Luinese tagliata a cubetti, lasciare riposare per circa un paio di minuti prima di comporre il piatto, per permettere al risotto di raggiungere la giusta consistenza, nel frattempo preparare una glassa sciogliendo la formaggella del Luinese con latte a "fiamma di candela" (fuoco molto basso).

Comporre il piatto cercando sempre di rispettare il centro e glassare con la glassa di Formaggella.

Guarnizioni semplici si possono ottenere come da ricetta preparando una pasta di pane in forma di piccole praline che verranno immerse in una fonduta di Formaggella del luinese e decorate con sale nero (al carbone), qualche goccia di aceto balsamico e una piccola cialda di formaggio grana a forma conica riempita con piccole scaglie di Formaggella stagionata.