

Ricetta dello Chef Stefano Cipollini



Tipologia di ricetta: primo piatto
Risotto al prosciutto crudo, melone e
lavanda

INGREDIENTI

Lista spesa

- 500 gr riso
- 70 gr burro
- 50 gr parmigiano
- 6 fette prosciutto crudo
- 3 litri acqua
- sale q.b.
- 18 pistilli zafferano
- 15 fiori lavanda
- 70 gr polpa di melone
- 1 gr gomma di xantano

PROCEDIMENTO

Mettere una pentola di acqua a bollire che servirà per cucinare il riso. Quando l'acqua sarà in ebollizione, prelevare un mestolo di acqua per idratare e sciogliere i pistilli di zafferano. All'interno di una casseruola iniziare con la tostatura del riso (senza aggiunta di grassi), iniziare a bagnarlo con acqua e aggiungere sale e portare a cottura per 13 minuti circa.

Tagliare le fette di prosciutto crudo, metterle tra due fogli di carta da forno e tra due placche e inserirle in forno a 160° per 30 minuti fino a quando saranno completamente croccanti. Di queste, sbriciolarne 4 e lasciarne 2 a pezzi più grossi. Inserire all'interno dell'acqua di ebollizione i fiori di lavanda e farli bollire per poi filtrarli e ottenere un'acqua profumata alla lavanda. Una volta arrivati con il riso a 3/4 di cottura aggiungere lo zafferano e continuare a cuocere fino ai 13 minuti circa. A questo punto occorrerà mantecare il risotto con il burro e con il parmigiano. A parte verrà frullata la polpa di melone e addensata con la xantana fino ad ottenere una crema. La crema verrà messa all'interno di uno squeezer e procediamo all'impiattamento. Mettiamo il riso allo zafferano con il brodo alla lavanda al centro del piatto sbattendolo sotto per farlo appiattare, mettiamo una spirale sopra di crema di melone, la sbriciolatura di prosciutto crudo e dei pezzi un pochino più grandi. Ultimiamo il piatto con qualche fiorellino di lavanda.

