



# Risotto con stracchino e carote croccanti

29 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
460K

NOTE

## INGREDIENTI

280 g di Riso Arborio

5 Fiori di calendula arancione

80 g di Stracchino morbido

2 carote piccole

1 Cipolla dorata

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

840 ml di Brodo vegetale

1 foglia di Alloro

Salvia fresca

40 g di Semola rimacinata di grano duro

1 noce di Burro

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

## Preparazione

- Mettete il brodo al fuoco e portatelo a leggera ebollizione. Lavate i fiori di calendula e lasciateli sgocciolare rovesciati, su un foglio di carta da cucina per farli asciugare.
- Sbucciate la cipolla e l'aglio, tritateli finemente e fateli appassire in un tegame con il burro, per circa 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete il riso, fatelo tostare a fiamma vivace per 2-3 minuti mescolando spesso e, sempre a fiamma alta, bagnate con il vino e lasciatelo sfumare.
- Aggiungete 2 mestoli di brodo bollente, l'alloro e qualche fogliolina di salvia tritata grossolanamente, mescolate e fate cuocere a fuoco medio fino a completa cottura (circa 15-18 minuti); continuate ad aggiungere 2 mestoli di brodo alla volta via via che si asciuga e mescolando il meno possibile.
- Nel frattempo pelate le carote, lavatele e tagliatele per lungo usando una mandolina o un pelapatate: se fossero troppo lunghe tagliatele ancora a pezzetti lunghi circa 5-6 cm. Chiudete le striscioline in un sacchetto di plastica alimentare con la semola, chiudete e agitate il sacchetto, in modo che se ne ricoprano bene.
- Scaldate abbondante olio di semi in una padella piccola dai bordi alti; fate attenzione a non farlo fumare. Scuotete le strisce di carote dalla semola e immergetene poche alla volta, per non abbassare la temperatura dell'olio. Appena saranno dorate toglietele con una schiumarola e appoggiatele su carta da cucina, per perdere l'olio in eccesso.
- Lavate 4 o 5 foglie di salvia a persona, asciugatele bene e friggetele nella stessa padella, per pochi secondi, il tempo che diventino croccanti. Toglietele e mettete anche loro sul foglio di carta.
- Circa 3-4 minuti prima che il riso sia cotto, unite i petali di 1 calendula a persona e lo stracchino tagliato a pezzetti; regolate di sale e mescolate delicatamente. Appena spento il fuoco togliete l'alloro, quindi mettete il coperchio e fate mantecare per 2 minuti.
- Appoggiate un coppapasta (appena unto all'interno) sul piatto di ogni commensale e riempitelo con il risotto, schiacciandolo leggermente; aspettate qualche secondo e togliete il coppapasta.
- Distribuite sulle 'torrette' le carote e la salvia fritta e decorate i piatti con dei petali freschi di calendula. Servite immediatamente.