



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

2 - Risotto con broccoli, burrata e pancetta croccante
(vino consigliato: Grillo siciliano, cantina Colomba Bianca.)

-- Ricetta per 2 persone --

Ingredienti:

250 gr di riso Carnaroli
20 gr di burro
200 gr di broccoli freschi
1 burrata di 175 gr
Mezza cipolla bianca
2 fette di pancetta
10 cl vino bianco
Olio extra-vergine di oliva 100 ml
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tagliare la parte superiore dei broccoli e lavarli bene con acqua corrente fredda, tuffarli in acqua salata a bollore lasciandoli cuocere per 7 min. Scolare i broccoli e conservare l'acqua di cottura che utilizzeremo successivamente per la cottura del risotto. Con un mixer ad immersione frullare i broccoli aggiungendo olio e pepe per creare una crema compatta. Tritare la cipolla, soffriggerla con olio in una casseruola, e quando la cipolla è dorata aggiungere il riso. Farlo tostare per circa 4 min e quindi aggiungere il vino bianco. Quando il vino è evaporato, aggiungere il brodo dei broccoli a coprire, e continuare la cottura per circa 16 min aggiungendo man mano il brodo.

A cottura ultimata, aggiungere la crema di broccolo, mantecare con il burro e disporre il risotto su piatto fondo individuale. Guarnire con metà burrata e aggiungere un filo d'olio extra-vergine a crudo. Buon appetito!



Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

2 - Ριζότο με μπρόκολο, τυρί μπουράτα και τραγανό μπέικον
(Συνοδεύεται από κρασί: Grillo της Σικελίας, Κελάρι Colomba bianca)

-- Συνταγή για 2 άτομα --

Υλικά:

250 γρ. ρύζι Carnaroli

20 γρ. βούτυρο

200 γρ. φρέσκα μπρόκολα

1 τυρί μπουράτα 175 γρ.

Μισό λευκό κρεμμύδι

2 φέτες μπέικον

10 cl λευκό κρασί

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 100 ml

Αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Αφαιρούμε το κοτσάνι από τα μπρόκολα. Τα ξεπλένουμε με κρύο νερό και τα βράζουμε σε αλατισμένο νερό για 7 λεπτά. Στραγγίζουμε τα μπρόκολα και βάζουμε στην άκρη το νερό που θα μας χρειαστεί για να βράσουμε το ρύζι. Χτυπάμε τα μπρόκολα με μπλέντερ χειρός, προσθέτουμε ελαιόλαδο και πιπέρι μέχρι να γίνουν κρέμα.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε με ελαιόλαδο. Έπειτα προσθέτουμε το ρύζι, σοτάρουμε για περίπου 4 λεπτά, σβήνουμε με λευκό κρασί και καλύπτουμε σιγά σιγά το ρύζι με το νερό όπου βράσαμε τα μπρόκολα. Μαγειρεύουμε για περίπου 16 λεπτά.

Στο τέλος προσθέτουμε την κρέμα, καλύπτουμε με βούτυρο, σερβίρουμε σε βαθιά πιατέλα, γαρνίρουμε με το μισό τυρί μπουράτα και προσθέτουμε λίγο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Καλή όρεξη!