

Risotto viola con verza, burrata e coriandoli di prosciutto croccante



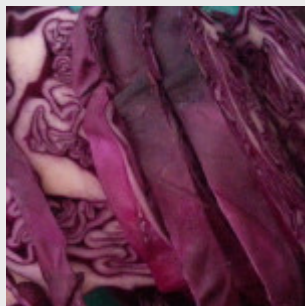
A questo piatto avrei voluto dare un nome un po' artistico, una cosa tipo *"violotto dal cuore freddo"* poi l'ho guardato e mi sono detta che non potevo fargli un torto simile e allora mi sono limitata ai "coriandoli di prosciutto croccante" e già mi sembra abbastanza... ☐

Ma scherzi a parte vi racconto come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 1 cavolo verza rosso di 300 gr circa
- 200 gr riso
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1,5 l di brodo vegetale
- sale
- pepe
- 1 mozzarella ci bufala
- 2 fette di prosciutto crudo tagliato doppio
- olio EVO

Procedimento:

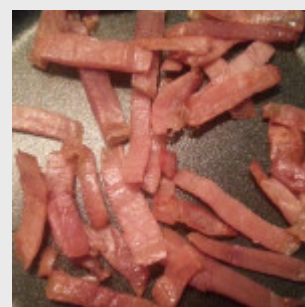


Per prima cosa pulisco e affetto il cavolo verza, trito la cipolla e la faccio imbiondire in pentola con un paio di cucchiaini di olio. Aggiungo la verza alla cipolla e la faccio stufare per una decina di minuti.

Aggiungo il riso e lo faccio tostare; sfumo il tutto con il vino e aggiungo piano piano il brodo vegetale caldo, mescolando continuamente.

Una volta cotto il riso lo lascio riposare un minuto in pentola, a questo punto andrebbe aggiunta una noce di burro, io evito per non appesantirlo maggiormente.

In un pentolino antiaderente faccio tostare il prosciutto crudo tagliato a listarelle.



Servo il riso in piatto con al centro un cuore di burrata e sopra una manciata di “coriandoli” di prosciutto che sono diventati croccanti. I contrasti tra il croccante del prosciutto e il morbido della burrata e il freddo di questa con il caldo del riso aggiungono un tono particolare al gusto di questo piatto.

buon appetito! ☐