



RISOTTO AL MASCARPONE, ZUCCA E TARTUFO

a cura della Chef Marta Grassi - Ristorante "Tantris" * di Novara

Ingredienti:

70 gr di riso Carnaroli
15 + 10 gr di burro
30 gr di Cipolla Bionda
di Cureggio e Fontaneto – Presidio SlowFood
35 gr di mascarpone
30 gr di parmigiano
brodo vegetale q.b.
sale q.b.
30 gr vino bianco secco
80 gr di zucca pulita
2 amaretti tritati
Tartufo bianco d'Alba

Preparazione:

Tagliare la zucca a cubetti e cuocerla con poca acqua, frullare,
regolare di sale per ottenere una crema morbida e conservare.
Tagliare la cipolla a spicchi, collocarla in un pentolino
con i 15 gr di burro e farla appassire a fuoco dolce.
Aggiungere il riso, tostarlo fino a che toccandolo sarà caldo
e sfumare con il vino bianco.
Aggiungere poco per volta il brodo caldo e portare a cottura
regolando di sale.
Mantecare il risotto con mascarpone, parmigiano
e i 10 gr di burro rimasti.

Finitura:

Versare il risotto nei piatti
o nei contenitori da voi scelti,
nappare con la crema di zucca,
spargere la polvere di amaretto
e grattugiarvi
il Tartufo bianco d'Alba.