



RISO LATTE E ZUCCA

a cura degli Chef Christian e Manuel Costardi - "Christian&Manuel Ristorante"*

Ingredienti per 4 persone:

Farina di riso bianco 35 gr
Zucchero semolato 55 gr
Latte 100 gr
Panna fresca 200 gr
Polvere di cannella q.b.
Scorza d'arancia q.b.
Scorza di limone q.b.
Vaniglia 1/2 stecca
Sale di Maldon
Granella di Nocciole

Per la crema di zucca:
Polpa di zucca 200 gr
Scorza d'arancia tritata q.b

Per la finitura:
Riso Crunch
Sale Maldon
Granella di nocciole

Preparazione:

Mettere a scaldare il latte e la panna, portare a circa 60°C
aggiungere lo zucchero e tutti gli aromi.

A pioggia aggiungere la farina di riso e far cuocere.

Per la crema di zucca:

Tagliare la zucca a pezzettoni e farla cuocere a vapore,
una volta che la zucca è cotta, frullarla fino ad ottenere
una crema liscia ed omogenea.

Aggiungere la scorza d'arancia.

Mettere la crema di zucca in un sac a poche.

Finitura:

Impiattare, mettere la crema
di riso sul fondo del piatto,
con l'aiuto di un sac a poche fare
una spirale con la crema di zucca,
aggiungere la granella di nocciole
e qualche cristallo di sale.

Finire il piatto con il riso crunch
caramellato.