RICETTA D'AUTORE

Chef Peter Brunel

IL TRENTINO *è servito*

RISO ALLA MELA

CON RAFANO, TRENTINGRANA E OLIO DEL GARDA TRENTINO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

RISO AQUERELLO 100 G
ACQUA 400 ML
SUCCO DI MELA 100 ML
PUREA DI RAFANO/CREN 40 G
OLIO EXTRA VERGINE 12 G
VINO MÜLLER THURGAU 50 ML
TRENTINGRANA GRATTUGIATO 24 G
BURRO 12 G
MELA GOLDEN 1
LIMONE FERMENTATO O
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
SALE QB

LIMONE FERMENTATO

500 G LIMONI BIO NON TRATTATI
25% SALE GROSSO 125 G
1 CONTENITORE IN VETRO
CON COPERCHIO

PREPARAZIONE

Sterilizzare il barattolo di vetro.
Inserire il limone tagliato a spicchi e cospargerlo con il sale grosso.
Premere il composto e chiudere con il coperchio.
Lasciare fermentare il composto per 4/5 settimane a temperatura ambiente oppure in frigorifero per un mese e mezzo.
Fermentato il limone, ripulirlo dal sale e dal liquidi di conservazione, eliminare la parte bianca della polpa e tagliare la buccia a brunuoise (piccoli cubettini).
Conservare in frigo ed utilizzare come esaltatore per le vostre ricette preferite.

PROCEDIMENTO

ACQUA AROMATIZZATA ALLA MELA E RAFANO

Miscelare con l'aiuto di un frullatore ad immersione il rafano con 300 ml d'acqua.
Lasciare in infusione per 1 ora.
Filtrare il composto con un colino per eliminare la parte fibrosa.
Aggiungere al liquido i 100 ml di acqua e il succo di mela.
Conservare in frigorifero.

RISO

Versare a freddo in una piccola casseruola il riso invecchiato con un filo d'olio e mettere sul fuoco, nel caso si usasse un riso comune procedere con una normale tostatura in padella.
Aggiungere il sale, circa 1 grammo a porzione, e sfumare con il Müller Thurgau.
Versare l'acqua fredda aromatizzata con mela e rafano e portare a bollore.

MANTECATURA

Reidratato il riso togliere il pentolino dal fuoco.
Aggiungere il burro, il Trentingrana e l'olio extravergine d'oliva, quindi iniziare ad amalgamare con cura per renderlo cremoso.

PRESENTAZIONE

Inserire il composto nel piatto, grattuggiare sopra la scorza di limone o se preferite utilizzate il limone fermentato.
Decorare con sottilissime fettine di mela e terminare con un filino di olio a crudo.

Vino scelto in accompagnamento al piatto

TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU

Sommelier Fabrizio Zanoni
Presidente AIS Trentino