



I consigli dello chef

The chef's recommends

di Giuseppe Daddio
Executive chef
del ristorante
Locanda delle Trame,
via Maria Sofia
di Baviera, 1
Vaccheria di San
Leucio (CE) Tel.
0823.304055

Risotto con limone candito, finocchi e gamberi al pepe di Sechuan

Ingredienti per 6 persone:

Per il risotto: Riso Carnaroli g 450; bisque di crostacei g 300; brodo vegetale g 1500; vino bianco g 150; sale q.b.; pepe di Sechuan q.b.; olio extravergine di oliva g 70; gamberi freschi g 1500

Per il limone candito: Acqua 500 g; zucchero semolato g 200; limone giallo a zeste g 150

Per i finocchi: Finocchi freschi g 250; Acqua g 250; vino bianco g 250; zucchero di canna g 100

Per l'assemblaggio del piatto: Gamberi scottati n.6; finocchi cotti in sciroppo g 70; Erba cipollina fresca n.6 fili; bisque di gamberi ridotta g 70; tartare di gamberi g 200; olio extravergine d'oliva g 50

In un tegame di rame riscaldare l'olio d'oliva e tostare il riso. Bagnare con il vino bianco e continuare la cottura con il brodo vegetale e la bisque di gamberi.

A fine cottura unire i gamberi freschi a pezzi conditi con sale, pepe e olio.

A cottura ultimata, mantecare il risotto con olio, pepe di Sechuan e zeste di limone candito. Bollire acqua e zucchero e tenere da parte coperto.

Lavare e asciugare i limoni.

Con l'aiuto di un pelapatate, ricavare delle scorzette di limone molto sottili, tagliarle a julienne fino a sbianchirle per 3 volte in acqua bollente, avendo cura di cambiare ogni volta l'acqua.

Per ogni passaggio di sbianchitura, abbattere le zeste in acqua e ghiaccio.

Al terzo passaggio, unire le zeste allo sciroppo precedentemente preparato e lasciar candire per circa un'ora a fuoco moderato. Lavare e mondare i finocchi. Tagliarli a piccoli cubetti e sbiancarli nello sciroppo di acqua, vino bianco e zucchero. Ritirare i finocchi sottovuoto e conservarli.

Servire su un piatto piano il riso, una quenelle di tartare di gamberi, sale, pepe e olio. Scottare il gambero fresco e adagiarlo sulla tartare.

Guarnire il risotto con zeste di limone giallo, i finocchi e un filo di erba cipollina fresca.

Irrorare il piatto con l'olio extravergine d'oliva.

Vino consigliato:

vino bianco Favorita Le Nature Langhe Doc Pelissero

Risotto with candied lemon, fennel and prawns with Sichuan pepper

Ingredients (serves 6):

For the risotto: 450 g Carnaroli rice; 300 ml reduced prawn bisque; 1.5 litres vegetable stock; 150 ml white wine; salt and pepper to taste; Sichuan pepper to taste; 70 g extra virgin olive oil; 1.5 Kg fresh prawns

For the candied lemon: 50 ml water; 200 g granulated sugar; 150 g yellow lemon zest

For the fennel: 250 g fresh fennel; 250 ml water; 250 ml white wine; 100 g cane sugar

Assembly: 6 prawns, sautéed quickly in a pan; 70 g fennel cooked in syrup; 6 strands fresh chives; 70 ml reduced prawn bisque; 200 g prawn tartare; 50 g extra virgin olive oil

Heat the oil in a copper saucepan and toast the rice. Add white wine and continue cooking with the vegetable stock and prawn bisque. When the rice is nearly done, add the fresh prawns, cut into pieces and seasoned with salt, pepper and oil. Once the risotto is cooked, stir to a creamy consistency, adding oil, Sichuan pepper and candied lemon zest. Boil water and sugar, cover and set aside. Wash and dry the lemons.

Use a potato peeler to peel very thin strips of zest, then cut into julienne strips. Blanch the zest strips three times in boiling water, changing the water each time and chilling the zest in iced water between each blanching stage.

After blanching for the third time, add the zest to the syrup prepared previously and simmer on a moderate heat to candy. Wash and trim the fennel. Cut into small dice and blanch in a syrup made with water, white wine and sugar. Vacuum seal the fennel and store for later use.

Serve the rice on a flat plate with a quenelle of tartare made with prawn, salt, pepper and oil. Sauté the fresh prawn quickly and place on the tartare. Garnish the risotto with candied lemon zest, the fennel and a fresh chive strand. Drizzle with extra virgin olive oil.

Recommended wine:

White 'Favorita Le Nature Langhe DOC' by Pelissero



Piastra induzione
con pentola Agnelli,
Sottovuoto W8 30,
Sirman

