



CUCINA CON NOI!

Piramide di riso con peperoni grigliati e pecorino

INGREDIENTI

300 g di riso

un bicchiere di vino bianco

un bicchiere di brodo vegetale

2 falde di **Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel**

30 g di **Scalogno Orogel**

sale e pepe

50 g di formaggio spalmabile

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

30 g di burro

200 g di Cavolfiore Rosette Orogel

4 pomodorini ciliegini grigliati

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

foglie di basilico

100 g di Pecorino di Pienza stagionato e grattugiato

10 g di burro



60



4



Avanzata



Primi Piatti

Preparazione

1

In una padella grande far sciogliere lentamente il burro, unire lo scalogno finemente tritato e far lievemente imbiondire. Unire il riso e quindi sfumare il tutto con il vino bianco.

2

Lasciar assorbire il vino poi iniziare ad aggiungere brodo vegetale in modo tale da coprire completamente il riso aggiungendo brodo quando necessario durante la cottura. Portare il riso a metà cottura ovvero cuocere per circa dieci minuti.



3 Nel frattempo procedere a preparare le verdure per il tortino: in un'altra padella porre quattro cucchiari di olio extravergine di oliva con due spicchi di aglio interi. Rosolare avendo cura di non bruciare l'aglio e aggiungere il cavolfiore tagliato finemente a julienne.

4 Dopo qualche minuto aggiungere le falde di peperone tagliate a cubetti e i pomodorini ciliegini. Portare a cottura aggiungendo sale e pepe per circa dieci/quindici minuti. Una volta cotto il tutto cospargere di basilico tritato rigorosamente a mano.

5 Preparare un bagnomaria ponendo una pentola con poca acqua sul fuoco e portare ad ebollizione. Prendere una casseruola abbastanza larga da appoggiare sulla bocca della suddetta pentola e porre 10 grammi di burro ed il pecorino di Pienza grattugiato. Lasciar sciogliere ed amalgamare il tutto. A questo punto aggiungere il formaggio morbido e il Parmigiano Reggiano fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

6 Unire le verdure al riso e terminare la cottura. Imburrare delle piramidi di silicone. Mettere il composto di riso e verdure nelle piramidi fino a completo riempimento e capovolgere delicatamente su un piatto. Aggiungere la mousse di pecorino di Pienza, spolverare con il Parmigiano Reggiano grattugiato. Guarnizione con foglie di basilico.

