



CUCINA CON NOI!

Cuor di Riso

INGREDIENTI

250 g di farina 0

sale

3 g di zucchero

25 g di lievito di birra

100 g di latte

20 g di olio extravergine d'oliva

½ lt di latte

50 g di burro

50 g di farina

100 g di Parmigiano Reggiano

basilico

sale

pepe

100 g di ricotta

20 Punte di Asparagi cm 17 Orogel

400 g di Insalata di riso Orogel



60



4



Avanzata



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Per la pasta grissino: Impastare gli ingredienti, lasciar riposare 30 minuti e stendere una sfoglia sottile. Con un coppapasta quadrato, stampare 12 sfoglie, mettere in placca unta con dell'olio extravergine di oliva, precedentemente spennellate con olio. Cuocere a 180 °C in forno per 8 minuti.
- 2** Per la crema Parmigiano: portare quasi a bollore mezzo litro di latte. Preparare il roux con 50 g di burro e 50 g di farina e aggiungere il latte per ottenere una besciamella. Raffreddare fino a 60 °C, unire il Parmigiano Reggiano grattugiato.
- 3** Per la vellutata di basilico: frullare un ciuffo di basilico, aggiungere sale, pepe e ricotta; sbollentare a parte le punte di asparagi verdi, raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere il colore.

4

Preparare l'insalata di riso: versare il prodotto ancora surgelato in una padella con un cucchiaio di olio extravergine di oliva e rinvenire a fuoco moderato per 5 minuti. Appena pronto unire la crema di parmigiano per ottenere un composto che raffreddandosi diventerà denso.

5

Con un coppapasta, preparare il piatto alternando le sfoglie all'insalata di riso cremosa. Togliere il coppapasta e versare la vellutata di basilico circondando a piacere con le punte di asparagi.

