



CUCINA CON NOI!

Piramide di riso Arlecchino con peperoni grigliati e mousse di pecorino di Pienza

INGREDIENTI

300 g di riso

30 g di burro

1 bicchiere di vino bianco

200 g di Cavolfiore Rosette Orogel

1 bicchiere di brodo vegetale

4 pomodorini ciliegini grigliati

2 falde di Peperoni falde rossi e gialli Orogel

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

30 g di scalogno

foglie di basilico

sale

pepe

100 g di pecorino di Pienza stagionato e grattugiato

50 g di formaggio spalmabile

10 g di burro

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato



50



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

1

Sciogliere il burro, unire lo scalogno finemente tritato e imbiondire. Unire il riso e sfumare con il vino bianco. Evaporare il vino, aggiungere il brodo vegetale fino a coprire completamente il riso. Cuocere per 10 minuti.



2

Preparare le verdure per il tortino: porre quattro cucchiai di olio extravergine di oliva con due spicchi di aglio interi, rosolare e aggiungere il cavolfiore tagliato finemente a julienne. Dopo qualche minuto unire le falde di peperone tagliate a cubetti e i pomodorini ciliegini. Portare a cottura aggiungendo sale e pepe per circa 12 minuti. A cottura ultimata cospargere di basilico tritato.

3

Per la mousse di pecorino: cuocere a bagnomaria 10 grammi di burro ed il pecorino di Pienza grattugiato. Lasciar sciogliere ed amalgamare il tutto. Aggiungere il formaggio spalmabile ed il Parmigiano Reggiano fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Unire le verdure al riso e terminare la cottura.

4

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. Guarnire con foglie di basilico.

