

ROMAWORLD

LUXURY & LIFESTYLE



ALTAROMALTAMODA - HARD CANDY FITNESS - DESIGN: RIPENSARE LE CITTÀ
CINA: UN PAESE TUTTO DA SCOPRIRE - RANGE ROVER EVOQUE - FERRETTI 960
GIOIELLERIE BRUSCO - TARTUFI & FRIENDS - FASHION FOOD

IN CUCINA CON FABIO CAMPOLI: IL RISOTTO

CONSIGLI E TECNICHE PER I VOSTRI PIATTI

Fra le diverse varietà di riso presenti sul mercato, le più adatte per questo piatto sono il Carnaroli, l'Arborio, il Vialone Nano, il Roma. Queste varietà reggono bene in cottura ed hanno la caratteristica di rilasciare parte dell'amido che funziona da legante dando al risotto la caratteristica cremosità. E' sconsigliabile impiegare invece il Parboiled, perché in cottura non rilascia amidi, rendendo il risotto slegato e poco cremoso. In una casseruola dai bordi bassi preparate un fondo con burro e cipolla strizzata e lasciate cuocere fin quando non sarà di colore biondo. E' consigliabile lavorare il risotto in una casseruola larga e bassa per mantenere la temperatura uniforme, in questo modo otterremo una cottura omogenea del prodotto. Per la fase della tostatura: si deve far tostare finché il chicco non diventi lucido, ma mai troppo a lungo perché altrimenti il riso non cuocerebbe bene. Il riso, successivamente alla fase della tostatura, viene bagnato con il vino lasciando poi evaporare quest'ultimo. Dopo si inizia ad aggiungere il brodo bollente. Il riso in cottura deve sempre avere una quantità di brodo sufficiente a ricoprirlo. E' fondamentale che il riso non perda mai il suo bollore. A metà cottura si possono aggiungere carni o salse liquide, le salse le aggiungiamo a metà cottura per dare il tempo al riso di assorbire i liquidi e di insaporirlo mentre le carni le inseriamo a 3/4 di cottura per dare sapore al piatto. Pesce e verdure si aggiungono quasi a fine cottura perché dovranno risultare al dente al momento del servizio e contrastare quindi la cremosità del risotto. La cottura del riso terminerà due minuti prima del tempo richiesto dal tipo di riso. Una volta tolto dal fuoco, il processo di mantecazione avverrà sopra un bancone lontano dalle fonti di calore. Per prima cosa si

aggiunge il burro freddo. Il burro deve essere freddo perché grazie alla temperatura bassa si emulsionerà ai liquidi e agli amidi del riso, rendendo il risotto ancora più cremoso. Dopo il burro si può mettere del parmigiano, se la ricetta lo richiede. È da ricordare poi che il riso va servito all'onda. In altre parole, rimuovendo la casseruola potremo vedere la cremosità del riso che ricorda il movimento dell'onda.

LA RICETTA DI FABIO CAMPOLI

Risotto con prosciutto, melone e mozzarella

Ingredienti per 4 persone:

1 l di brodo vegetale
280 g di riso Carnaroli
200 g di melone
1 bicchiere di Prosecco di Valdobbiadene Doc Brut
100 g di fior di latte
2 fette di prosciutto crudo
30 g di burro
30 g di cipolla
4 ciuffi di prezzemolo
sale q.b.

In una padella predisponete un fondo con metà burro e metà cipolla e lasciate cuocere. Aggiungete poi il melone già mondato tagliato a cubetti, regolate di sale e fate insaporire per un minuto. Riducete, quindi, il prosciutto in listarelle, lo mettete in una padella antiaderente e lasciate cuocere fin quando non diventa croccante. A parte, in una casseruola preparate un fondo con il burro e la cipolla rimanente e, quando è ben dorato, aggiungete il riso che tosto bagnate con un bicchiere di Prosecco, riservandone due cucchiari per dopo, lasciando evaporare bene l'alcol. Poi unite il brodo vegetale



bollente e continuate la cottura a fuoco moderato per una dozzina di minuti. A questo punto, mettete il melone e fate terminare la cottura per altri due minuti. Spegnete il fuoco e incorporate il fior di latte spezzettato grossolanamente. In ultimo, aggiungete il rimanente spumante per dare al risotto una nota aspra che contrasta col melone. Servite il risotto all'onda, cosparso di prosciutto croccante e prezzemolo finemente tritato al momento.

COOKING WITH FABIO CAMPOLI: THE RISOTTO

Among the different rice varieties available on the market, the most suitable for this dish are the Carnaroli, the Arborio, the Vialone Nano, the Roma. These varieties

have the characteristic of releasing part of the starch which functions as a binder giving the risotto its characteristic creaminess. It is not recommended instead to use the Parboiled, because during the cooking it doesn't release starches, making the risotto little blended. In a pan with low sides prepare a fund with butter and squeezed onion and make it brown. It is advisable to work the rice in a large and short saucepan to keep the temperature uniform, in this way we'll get a consistent cooking of the product. For the toasting stage: you must toast it until the grain becomes shiny, but never for too long otherwise the rice wouldn't be well cooked. After the toasting, the rice is wet with the wine until it evaporates. After you start adding the hot broth. During



the cooking the rice should always have a sufficient amount of stock to cover it. It is important that the rice never lose its boil. When partially cooked you can add meat or liquid sauces, sauces should be added at this point to allow the rice to absorb liquids and get flavored, add the meats instead at 3/4 of the cooking to give flavor to the dish. Fish and vegetables are added almost at the end because they should be al dente and contrast the creaminess of the risotto. The cooking of the rice will end two minutes before the time required by the type of rice. < Once removed from the fire, the creaming process will take place away from sources of heat. First add cold butter. The butter must be cold because thanks to the low temperature will emulsify with the liquids and starches of the rice, making the risotto even creamier. After butter you can put some Parmesan cheese, if required by the recipe. Remember also that the rice should be served to the wave. In other words, removing the pan we can see the creaminess of the rice that recalls the wave motion.

FABIO CAMPOLI'S RECIPE

Risotto with prosciutto, melon and mozzarella

Ingredients for 4 people:

1 liter of vegetable stock

280 g of Carnaroli rice

200 g of melon

1 glass of Prosecco di Valdobbiadene Doc Brut

100 g of mozzarella

2 slices of raw ham 30 g of butter

30 g of onion

4 sprigs of parsley

salt

Put in a pan half the butter and half of the onion and let it cook. Add then the melon already cleaned and cut into cubes with some salt and cook for a minute.

Therefore cut the ham into strips, put it in a nonstick pan and cook until it is crispy. Separately, prepare in a casserole a fond with the remaining butter and onion and, when it is well browned, add the rice with a glass of Prosecco, keeping two tablespoons for later, leaving evaporate the alcohol. Then add the hot vegetable stock and cook over moderate heat for about twelve minutes.

At this point, put the melon and go on with the cooking for two minutes more. Turn off the heat and add the diced mozzarella. Finally, add the remaining wine to give the risotto a sour note that contrasts with the melon. Serve the risotto to the wave, sprinkled with crispy ham and finely chopped parsley.

LA COTTURA DEL RISO TERMINERÀ DUE MINUTI PRIMA DEL TEMPO RICHIESTO DAL TIPO DI RISO. UNA VOLTA TOLTO DAL FUOCO, IL PROCESSO DI MANTECAZIONE AVVERRÀ SOPRA UN BANCONE LONTANO DALLE FONTI DI CALORE

Nella foto: lo chef Fabio Campoli

