

## **RISOTTO ALLA ZUCCA, SALSA ALLA LIQUERIZIA, CRUMBLES DI AMARETTO E CAPASANTA**

So benissimo che un risotto non è proprio una ricetta che si addice ad uno studente fuorisede, che non ha tempo in generale, specialmente da dedicare alla cucina, ma è una ricetta che mi sento di condividere.

### **INGREDIENTI (1 persona):**

Per il risotto:

- Riso carnaroli: 70 gr.
- Acqua: 500 ml
- Sale: q.b.
- Burro e Parmigiano Reggiano: 15 gr. + 15 gr.
- Capasanta: 1

Per la crema di zucca:

- Zucca mantovana (più aromatica):  $\frac{1}{4}$  di zucca;
- Sale, olio, pepe, zucchero: q.b.

Per la salsa alla liquerizia:

- polvere di liquerizia: q.b. dipende dall'intensità aromatica voluta
- acqua: in rapporto 10:1 con la polvere, cioè se 10 gr di polvere, servono 100 gr di acqua;
- zucchero: 1 cucchiaino per 100 ml di acqua;
- scorza di limone: q.b.

Per il crumbles:

- amaretti secchi da sbriciolare

### **PROCEDIMENTO:**

Per prima cosa mettere a bollire l'acqua per il risotto.

Successivamente ricavare dalla zucca un quarto della forma, con un cucchiaino privare dei semi centrali; metterla su una placca da forno con olio, sale, zucchero, pepe, tutto in quantità a scelta, senza esagerare. Il risultato deve essere una sorta di confit, quindi in forno statico a 180° per circa 30-35 minuti.

Nel frattempo impostare anche la riduzione o salsa di liquerizia: sciogliere in acqua tiepida a circa 50 gradi la polvere di liquerizia, stemperando con una frusta per evitare grumi, sciogliere anche lo zucchero e mettere il tutto in un pentolino e mettere sul fuoco, con la scorza di limone, tagliata grossolanamente e privata della parte bianca (darebbe un sapore amaro), in modo da poterla togliere; ridurre fino a consistenza desiderata, cioè quella di una salsa mielosa, una sorta di melassa.

Nel frattempo togliere la zucca dal forno, con un cucchiaino togliere la polpa dalla buccia e porla in un becker da frullatore ad immersione e frullare con un goccio di acqua calda, regolare di sale, pepe e zucchero, mettere da parte.

Spegnerne il fuoco della salsa di liquerizia.

Iniziare la cottura del risotto, tostare il riso, io preferisco farlo a secco, ma potete farlo anche con un filo d'olio e un mezzo scalogno.

Una volta tostato (cioè continuando a girare, il riso deve essere caldo su tutta la superficie del chicco, basta toccarlo) potete sfumare con del vino bianco, io decido per questa ricetta di non farlo, in quanto il vino conferisce una nota acida che non voglio, quindi sfumo con dell'acqua e procedo con la cottura.

Non uso un brodo vegetale o di carne, in quanto anch'essi hanno un loro gusto che stonerebbe con tutto il resto, quindi solo acqua, vale però sempre la stessa regola del brodo, cioè sempre a bollore! Quando mancano 5 minuti di cottura del riso (un carnaroli è pronto in 17-18 minuti), procedere con la cottura della capasanta: in una padella ben calda, porre un filo d'olio, quando bello caldo mettere la capasanta, provata del corallo, per circa 1/2 minuti a lato, deve risultare una bella crosticina.

Quando manca 1 minuto di cottura al risotto, aggiungere nella casseruola la crema di zucca e ultimare la cottura, spegnere il fuoco e attendere 2 minuti per mantecare.

Regola fondamentale per la manteca tura: burro sempre ghiacciato, lo shock termico del burro freddo con il risotto caldo è fondamentale per far gonfiare il risotto e renderlo cremoso!

Mantecare con burro e parmigiano, mischiando con energia per circa 1/2 minuti, alla fine il risotto risulterà molto cremoso!

Procedere con l'impiattamento: su un piatto piano, mettere il risotto al centro e col palmo della mano dare 3 colpi sotto il piatto per disporre il risotto su tutto il piatto, mettere la capasanta al centro, la salsa di liquerizia intorno e con gli amaretti, romperli nella mano e formare una riga che percorra lungo il diametro del risotto.