



CASCINA ALBERONA



Il ricettario degli Artisti del Riso



IL RICETTARIO DEGLI ARTISTI DEL RISO

L'attenzione a un'alimentazione sana non è mai stata così alta. Per motivi etici e salutistici questo è un trend che si esprime nei risultati di numerose ricerche e che possiamo vedere anche noi nelle ricette che preparano con gusto gli Chef a cui abbiamo consegnato l'ambito certificato di "Artista del Riso" che da 2 anni diamo a chi coltiva la nostra stessa passione per i risotti!

Cascina Alberona propone prodotti pensati per rispondere, e a volte anticipare, le esigenze dei consumatori più esigenti in ambito food. Lo fa attraverso il proprio riso e i prodotti da esso derivati, coltivati con cura nei propri campi, limitando l'uso di sostanze chimiche grazie a soluzioni come il sovescio e l'allagamento invernale delle risaie che arricchiscono di sostanza organica e azoto i terreni, oltre che attraverso le Certificazioni ottenute negli anni per preservare e aumentare il benessere che passa dalla tavola.

*Per questo vi proponiamo il nostro ricettario, **il ricettario degli Artisti del Riso**, che propone **16 ricette** selezionate in base agli ingredienti e ai metodi di cottura più salutari e leggeri, ulteriormente arricchite da informazioni utili a quanti ogni giorno scelgono di dedicare al cibo sempre più attenzione e consapevolezza.*

*Tutto questo è nato sulla nostra pagina Facebook dove abbiamo creato una **community dedicata agli amanti del riso**: se anche tu sei un amante dei risotti e vuoi diventare un Artista del Riso, mandaci le foto dei tuoi piatti con una breve spiegazione e noi sapremo come premiarti!*

Nella pagina a sinistra **Luigi Ferraris**, titolare di Cascina Alberona, con il primo Chef certificato "Artista del Riso" con il quale abbiamo iniziato a collaborare: **Enzo Esposito**, Official Chef di Cascina Alberona, Docente di cucina presso la Fondazione Luigi Clerici e Executive Chef di Cascina Resta, che oggi ci regala la supervisione di questo ricettario per il quale ha preparato, inventandole o rivisitandole, tutte le ricette che vi trovate all'interno e che abbiamo poi fotografato direttamente in Cascina durante due fantastiche giornate di fine estate. Sullo sfondo uno dei campi della Cascina Alberona dove si coltiva il Carnaroli, il "principe dei risi", che non ha rivali nella capacità di tenere la cottura ed è perfetto per ogni piatto (tradizionale o innovativo) che richieda la consistenza di un chicco saporito e corposo.

Pag. 6

"LO CHIAMAVANO IL MILANESE"



Pag. 8

"SALMONE IN BAITA"



Pag. 10

"NEBBIOLO E STRACCIATELLA"



Pag. 12

"BURRATA E GAMBERONE"



Pag. 14

"BARBABIETOLA E BACCALÀ"



Pag. 16

"AUTUNNO PAVESE"



Pag. 18

"SALMONE E BACCALÀ"



Pag. 20

"FERRARIS"



Pag. 22

"CAPRESE ALLA BURRATA E CAPPERI"

Pag. 22



Pag. 24

"CREMA DI PORRI E VONGOLE"

Pag. 24



Pag. 26

"PEPERONE ROSSO E PESTO"

Pag. 26



Pag. 28

"GAMBERI E OLIVE TAGGIASCHE"

Pag. 28



Pag. 30

"IN CARBONARA"

Pag. 30



Pag. 32

"DI BOSCO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE"

Pag. 32



Pag. 34

"VONGOLE E PROFUMO DI CAPPERI"

Pag. 34



Pag. 36

"65"

Pag. 36





RISOTTO "LO CHIAMAVANO IL MILANESE"

Preparato con il Carnaroli Classico

Lo zafferano è una spezia antica, conosciuta già al tempo degli egizi... In principio si usava solo per tingere le stoffe e realizzare profumi ma, una volta scoperte le sue stupefacenti proprietà culinarie, divenne un ingrediente pregiato con il quale preparare gustosi piatti dalle sfumature dorate come il Risotto allo zafferano!"

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 1 cucchiaino di pistilli di zafferano
- 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Aceto di vino bianco q.b.
- Sale q.b.
- 1 scalogno o 1 cipolla a seconda dei gusti
- Burro q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Brodo leggero di pollo o vegetale

PROCEDIMENTO:

Prepariamo il brodo leggero.
Prepariamo poi il tritatio di scalogno/cipolla e lo scaldiamo in padella con un cucchiaino d'olio, lo facciamo soffriggere e lo lasciamo da parte.
Tostiamo adesso il riso "a secco", senza aggiunta di grassi, versiamo il vino e lo facciamo evaporare a fuoco sostenuto. Aggiungiamo subito il soffritto di cipolla, preparato precedentemente, e procediamo con la cottura del risotto, aggiungendo un mestolo di brodo alla volta avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro.
Mettiamo in infusione i pistilli di zafferano in poco brodo caldo per qualche minuto, per poi versare tutto in pentola e proseguire nella cottura del riso.
In un pentolino scaldiamo un po' di aceto bianco stemperato con del vino bianco e una noce di burro; questo composto lo useremo, una volta cotto il riso e aggiustato di sale, per mantecare il nostro risotto insieme al Parmigiano Reggiano. Lasciamo riposare un minuto e serviamo il nostro Risotto alla Milanese.



CASCINA ALBERONA



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Bassa



TEMPO
30 min.



VINO CONSIGLIATO
Franciacorta



RISOTTO SALMONE IN BAITA

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

Un risotto scenografico e dal sapore molto delicato che non richiede una lunga preparazione.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 200 g di Robiola d'Alba
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 400 g di tranci di salmone fresco
- 1 piccola confezione di uova di lompo per guarnire
- Bacche di ginepro q.b.
- Scorza limone ed arancia
- Zucchero di canna q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Burro q.b.
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Partiamo marinando il salmone che va massaggiato con sale, zucchero di canna, scorza di limone e arancia grattugiata e un po' di pepe. Ricordiamo che questa operazione andrebbe possibilmente preparata il giorno prima del risotto, lasciandola poi in frigorifero in un contenitore coperto o meglio ancora sottovuoto negli appositi sacchetti per almeno 10 ore. Trascorso tale tempo possiamo tagliare il salmone a cubetti di circa 2 o 3 cm e cominciare il nostro risotto. In un tegame prepariamo la cipolla stufata cuocendola con un po' di burro e aggiungendo del brodo; facciamo cuocere finché la cipolla non risulta stracotta. Tostiamo ora il Carnaroli Semilavorato senza grassi e dopo qualche minuto aggiungiamo il vino bianco e facciamo sfumare. A questo punto aggiungiamo la cipolla stufata, precedentemente preparata, e portiamo a cottura il riso aggiungendo un mestolo di brodo alla volta. Quando il riso è pronto mantechiamo con la Robiola d'Alba, il Parmigiano Reggiano e aggiungiamo un cucchiaio di brodo (il riso deve risultare all'onda e non asciutto). Impiattiamo aggiungendo i cubetti di salmone marinato e guarnendo a piacere con uova di lompo e bacche di ginepro.



Ricetta dello Chef Enzo Esposito



RISOTTO AL NEBBIOLO E BURRATA

Preparato con il Baldo Classico

Risotto alla riduzione di Nebbiolo delle Langhe e burrata pugliese, questo è il nome “per intero” di questo piatto che prevede l'accostamento di due grandi protagonisti della gastronomia italiana: uno dei migliori vini piemontesi del nord-ovest e uno dei formaggi freschi più apprezzati del sud-est.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Baldo Classico
- 300 ml di vino Nebbiolo delle Langhe
- 40 g di burrata pugliese
- 2 o 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 15 g di miele d'acacia
- 20 g di zucchero di canna
- Maggiorana fresca q.b.
- Sale q.b.
- Fiori commestibili per guarnire
- 1 fesa d'aglio o uno scalogno piccolo
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Prepariamo il brodo leggero per risotto con la carota e lo scalogno. Cominciamo dalla riduzione di vino: mettiamo in una casseruola il vino, il miele, lo zucchero di canna e qualche foglia di maggiorana; mescoliamo bene e cuociamo facendo sobbollire piano il liquido fino a che non si sarà ridotto di 2/3 e non velerà il cucchiaino. Quindi mettiamo da parte il composto ottenuto. In una casseruola prepariamo il soffritto di scalogno con due cucchiaini d'olio. A questo punto aggiungiamo il riso Baldo, lo tostiamo a fuoco medio, aggiungiamo la riduzione di vino e un mestolo di brodo alla volta, aspettando il completo assorbimento del precedente. Completiamo la cottura, aggiustiamo di sale e mantechiamo con olio extra vergine di oliva. A questo punto siamo pronti per impiattare e decorare il risotto con burrata pugliese e fiori edibili.



QUALITÀ RISO
Baldo Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Nebbiolo delle Langhe





RISOTTO BURRATA E GAMBERONE

Preparato con il Carnaroli Classico

*Il risotto si mangia in tutte le stagioni, se poi è accompagnato dal pesce è perfetto per l'estate!
Ecco la tipica ricetta che sfata il mito che vuole che durante la stagione calda non si mangino risotti... E chi l'ha detto?*

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 1 burrata di medie dimensioni [circa 300 g]
- 4 gamberoni reali freschi o decongelati
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- Succo di limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Capperi disidratati q.b.
- Rosmarino q.b.
- Brodo di pesce

PROCEDIMENTO:

Cominciamo riscaldando il brodo di pesce aggiungendo nella pentola gli scarti del carapace del gambero. Tritiamo lo scalogno e lo scaldiamo in padella con un cucchiaino d'olio, lo facciamo soffriggere ed aggiungiamo il riso Carnaroli per farlo tostare ed insaporire per qualche minuto; poi aggiungiamo il vino e lo facciamo evaporare a fuoco sostenuto. Cuociamo il riso aggiungendo un mestolo di brodo alla volta avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro. Intanto che il risotto cuoce rosoliamo i gamberoni, precedentemente puliti del carapace e del budello e sciacquati sotto acqua corrente, in una padella, con un cucchiaino d'olio e del limone spremuto, per un paio di minuti. Quando il riso è cotto lo lasciamo riposare un minuto dopo aver aggiustato di sale e pepe e lo mantechiamo con una mezza burrata di Andria. Impiattiamo e guarniamo con la burrata rimasta e adagiando un gamberone per piatto sul risotto. Infine una spolverata di ciuffi di rosmarino e polvere di capperi disidratati per abbellire il piatto.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
30 min.



VINO CONSIGLIATO
Vermentino





RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E BACCALÀ

Preparato con il Carnaroli Classico

Il principe dei risi deve la sua fama all'eccezionale compattezza dei chicchi grossi e allungati con piccola parte centrale... Il Carnaroli non scuoce e il suo chicco non si disgrega: caratteristiche grazie alle quali è diventato il riso preferito nelle preparazioni di alta cucina; ma anche di cuochi meno esperti possono ottenere grandi risultati!

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 150 g di barbabietola cotta
- 200 g di baccalà con pelle (dissalato)
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Scorza d'arancio e scorza di limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Ciuffi di rosmarino per decorazioni

PROCEDIMENTO:

Prepariamo la crema di barbabietola: inseriamola nel frullatore con olio, sale e pepe; frulliamo il tutto e teniamola da parte.
Cuociamo il baccalà a vapore mantenendo la pelle e lo condiamo con olio, scorza d'arancio e di limone. Togliamo poi la pelle al filetto e lo teniamo anch'esso da parte.
Prepariamo il risotto: lo tostiamo senza grassi in padella, sfumiamo con il vino bianco e facciamo evaporare. Cuociamo il riso aggiungendo un mestolo di acqua calda alla volta avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro.
Poco prima di mantecare aggiungiamo la crema di barbabietola e completiamo la cottura del risotto regolando di sale a seconda dei gusti.
Lasciamo riposare il risotto per un minuto, mantecandolo con una noce di burro e del Parmigiano. Impiattiamo e guarniamo il risotto con il baccalà precedentemente preparato e con ciuffi di rosmarino.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
30 min.



VINO CONSIGLIATO
Bianco fermo





RISOTTO AUTUNNO PAVESE

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

Un risotto mantecato alla crema di zucca con spirale di crema al gorgonzola e gocce di aceto balsamico ai frutti di bosco.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 600 g di zucca
- 500 g di frutti di bosco
- 2 cucchiaini di olio evo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 150 g di zucchero
- Succo di limone
- Sale e pepe q.b.
- Aceto balsamico q.b.
- Parmigiano Reggiano
- Burro
- Rosmarino
- Brodo vegetale

CREMA AL GORGONZOLA:

- 30 g di farina 00
- 30 g di burro
- 150 ml di latte
- 200 g di Gorgonzola
- 500 ml di latte intero

PROCEDIMENTO:

Prepariamo la zucca: la tagliamo a fettine e la disponiamo su una placca coperta da carta da forno; condiamo con sale, pepe, 2 cucchiaini di olio e dei rametti di rosmarino, lasciando marinare per 20 minuti. Dopodiché la cuociamo in forno a 200° per 20 minuti. Quando cotta, creiamo una purea inserendo la polpa nel Minipemer. Prepariamo la salsa ai frutti di bosco: inseriamo i frutti di bosco in una pentola insieme a un paio di cucchiaini di acqua e dello zucchero; portiamo a ebollizione, mescolando di tanto in tanto e tenendo il fuoco vivace e cercando di evitare di farlo attaccare. Inseriamo immediatamente dopo, il succo di un limone e un pizzico sale, lasciando sobbollire a fuoco medio per altri 15 minuti. Passiamo ora la salsa nel Minipemer aggiungendo un po' di aceto balsamico fino a formare una vellutata liscia.

Prepariamo la salsa al gorgonzola: prendiamo 30 g di burro, 30 g di farina 00, 150 ml di latte e 200 g di gorgonzola. In un pentolino facciamo sciogliere il burro aggiungendo la farina setacciata e il latte mescolando con una frusta fino a che il composto raggiunga densità. Aggiungiamo quindi il gorgonzola a pezzi mescolando per qualche minuto ed amalgamando il tutto.

Facciamo il risotto: tostiamo il riso a secco, lo sfumiamo con il vino bianco ed iniziamo ad inserire i primi mestoli di brodo. Procediamoci per circa 15 minuti, quindi inseriamo la crema di zucca e dopo 3 minuti togliamo la pentola dal fuoco ed aggiungiamo il Parmigiano Reggiano.

Impiattiamo guarnendo con una spirale di crema al gorgonzola e gocce di salsa ai frutti di bosco.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Alta



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Lambrusco



RISOTTO AL SALMONE E BACCALÀ

Preparato con il Carnaroli Classico

Primo piatto semplice ma allo stesso tempo raffinato, il risotto al salmone e baccalà unisce, al gusto delicato del pesce, gli aromi più decisi del ginepro e del pepe. Unica raccomandazione: attenti ad utilizzare ingredienti freschi.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 200 g di baccalà dissalato
- 200 g di salmone fresco
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino fresco
- Fiori eduli
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Ginepro
- Brodo di pesce

PROCEDIMENTO:

Prepariamo il pesce: tagliamo a cubetti il salmone e il baccalà e teniamo da qualche pezzetto che andremo a marinare con olio, sale, pepe e limone; ci servirà per l'impiattamento finale. Il resto del pesce lo mettiamo in un'ampia padella dove cominciamo a soffriggere lo spicchio d'aglio, qualche bacca di ginepro e il baccalà. Facciamo cuocere per 2-3 minuti, quindi aggiungiamo il salmone e facciamo cuocere per un altro paio di minuti.

Prepariamo il risotto: nella stessa padella uniamo al pesce il riso che facciamo prima tostare e insaporire e dopo sfumiamo con il vino bianco; pepiamo e incorporiamo i primi mestoli di brodo di pesce. Continuiamo a mescolare aggiungendo poco brodo per volta fino a cottura avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro.

Una volta cotto il risotto mantechiamo con un cucchiaino di olio, nuovamente del pepe e impiattiamo il risotto decorando con la marinatura di baccalà e salmone precedentemente fatta, fiori eduli, bacche di ginepro e un ciuffo di rosmarino.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Medio-Alta



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Bollicine





RISOTTO FERRARIS

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

“Voglio dedicare un risotto a Luigi Ferraris, che più di ogni altro se lo merita per l'amore, l'impegno e la passione che mette in ogni singolo chicco di riso...”

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 8 gamberoni argentini
- Colatura d'alici
- Tartufo a scaglie q.b.
- Ricotta crotonese affumicata
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Iniziamo pulendo i gamberoni in acqua fredda, togliamo il carapace e teniamo da parte le teste. Togliamo l'intestino e sciacquiamo i gamberi sotto acqua corrente. Prepariamo il battuto al coltello e lo mettiamo in una ciotola con un po' di colatura di alici e un pizzico di sale grosso. Misceliamo e lo facciamo riposare in frigorifero. Prendiamo una casseruola e tostiamo il riso "a secco", senza aggiunta di grassi, aggiungiamo il vino e facciamo evaporare a fuoco sostenuto. Aggiungiamo poi un mestolo di brodo alla volta, avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro. Portiamo il risotto a fine cottura, mantechiamo aggiungendo il burro e la ricotta crotonese. Impiattiamo e, al centro del piatto, con l'aiuto di un coppapasta, inseriamo la tartare di gamberoni precedentemente preparata. Guarniamo con il tartufo a scaglie e serviamo.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Bollicine



RISOTTO CAPRESE ALLA BURRATA E CAPPERI

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

Un primo piatto gustoso e profumato con pomodoro, burrata, basilico ed origano... Insomma un risotto ricco di sapori mediterranei!

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 200 g di polpa di pomodoro
- 80 g di burrata
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 6 pomodori datterini
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Capperi q.b.
- Zucchero di canna
- Basilico fresco
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

In una casseruola capiente tostiamo il riso a secco per 2-3 minuti. Appena il riso risulterà lucido, sfumiamo con il vino bianco freddo, direttamente dal frigorifero: in questo modo si blocca la cottura, si abbassa la temperatura e il chicco svilupperà l'uscita dell'amido in maniera ottimale. Aggiungiamo ora i primi mestoli di brodo, lasciamo evaporare e subito dopo inseriamo la polpa di pomodoro; mescoliamo bene inserendo dell'atro brodo poco alla volta e portiamo a cottura. Una volta cotto il riso spegniamo il fuoco, mantechiamo con un filo d'olio e del basilico tritato. Guarniamo con la burrata, qualche foglia di basilico e i capperi tritati al coltello.

Volendo possiamo guarnire il risotto anche con dei pomodori datterini, ecco come fare: laviamoli e tagliamoli a metà, sistemiamoli su una leccarda con carta da forno con il taglio rivolto verso l'alto e cospargiamoli con zucchero di canna, sale, pepe e olio; quindi li inforniamo a 160° C per circa 1 ora. Quando pronti devono risultare caramellati, così da andar bene per guarnire il nostro risotto.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Spumante siciliano



RISOTTO ALLA CREMA DI PORRI E VONGOLE

Preparato con il Baldo Classico

"Avete mai provato il risotto alle vongole? Oggi ho voluto rivisitarlo aggiungendo la crema di porri, una vellutata dolce che contrasta con il sapore marino delle vongole".

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Baldo Classico
- 700 g di vongole
- 200 g di porri
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Aglio
- Burro q.b.
- Sale
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa mettiamo in ammollo le vongole per lasciarle spurgare in acqua fredda, ghiaccio e del sale grosso per qualche ora. Dopodiché in una pentola inseriamo 2 spicchi d'aglio, dell'olio e facciamo rosolare; quindi inseriamo le vongole, copriamo con un coperchio, e lasciamo che si schiudano in cottura. Una volta cotte, togliamo le vongole e mettiamo da parte il liquido di cottura rimasto, ma ricordiamoci di filtrarlo per eliminare eventuali tracce di sabbia. Prepariamo la crema di porri: tagliamo il porro a rondelle dopo averlo pulito ed eliminato le parti più dure; lo facciamo appassire con dell'olio e finiamo la cottura con qualche mestolo di brodo sino a quando sarà ben cotto. A questo punto lo frulliamo con un minipimer ad immersione per ottenere una dolcissima vellutata di porri. Ora prepariamo il risotto: tostiamo il riso "a secco" e dopo 2 minuti aggiungiamo il brodo e l'acqua delle vongole filtrata in precedenza. A metà cottura uniamo la crema di porri, mentre a fine cottura inseriamo le vongole sgusciate e, una volta cotto, fuori dal fuoco, mantechiamo con una piccola noce di burro e del pepe. Impiattiamo il risotto utilizzando qualche vongola lasciata col guscio per la guarnizione.



QUALITÀ RISO
Baldo Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Valdobbiadene



RISOTTO AL PEPERONE ROSSO E PESTO

Preparato con il Carnaroli Classico

Un risotto tipico della stagione estiva, quando i peperoni sono dolci e carnosi, ricchi di sapore e vitamine. Con il loro aroma intenso, il colore allegro e l'aggiunta del pesto fatto in casa, vi daranno un profumatissimo risotto!

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 2 Peperoni rossi
- Pesto
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- Burro q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Bacche di ginepro q.b.
- Sale
- Brodo vegetale

INGREDIENTI PER IL PESTO:

Consigliamo di preparare il pesto in casa per una qualità maggiore.

- 75 g di foglie basilico
- 45 g Parmigiano Reggiano
- 30 g pecorino
- 1/2 spicchio di aglio
- 30 g di pinoli
- 135 g di olio extra vergine
- Sale grosso q.b.

PROCEDIMENTO:

Prepariamo il pesto: nel bicchiere del Minipimer inseriamo le foglie del basilico lavate ed asciugate, pinoli, aglio, sale e 135 g di olio. Frulliamo il tutto fino ad ottenere una struttura omogenea; infine aggiungiamo i due formaggi continuando a frullare.

Prepariamo la crema di peperoni: tagliamo in quattro parti i peperoni privandoli dei semi e dalla parte bianca, quindi lo tagliamo a cubetti. Ora, tritiamo lo scalogno facendolo rosolare con 1 cucchiaino di olio, aggiungiamo i peperoni a cubetti e li facciamo saltare a fiamma vivace, aggiustando di sale e pepe. Bagniamoli poi con un mestolo di brodo e cuciniamoli per altri 10 minuti prima di frullare il tutto.

Prepariamo ora il risotto: versiamo in pentola il riso e lo facciamo tostare per 2 minuti "a secco"; sfumiamo con il vino bianco e, quando il grado alcolico sarà evaporato, bagnamo il riso con il brodo vegetale mescolando con cura. Tre minuti prima della cottura uniamo in pentola la crema di peperoni ed amalgamiamo bene. Terminata la cottura, a fuoco spento mantechiamo con burro e formaggio. Serviamo poi il vostro risotto al peperone rosso decorando il piatto con gocce di pesto e bacche di ginepro.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Riesling



RISOTTO CON GAMBERI E OLIVE TAGGIASCHE

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

"È un primo piatto leggero dal profumo di gamberi che con l'accostamento delle olive taggiasche dona al piatto freschezza, sapore e aromaticità, abbinamenti per un primo piatto perfetto è davvero vincente".

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 10 gamberi
- 100 g di olive taggiasche
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- Aglio, timo e rosmarino q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Liquore Cointreau
- 1 l di bisque (brodo di gamberi)
- 1 costa di sedano
- 2 carote

PROCEDIMENTO:

Sgusciamo i gamberi e mettiamoli in una ciotola con del sale, pepe, olio, uno spicchio d'aglio, del rosmarino tritato e mescoliamo il tutto prima di rosolarli in padella con del liquore Cointreau. Una volta pronti li mettiamo da parte.

Prepariamo la Bisque: facciamo rosolare in una casseruola i carapaci e le teste dei gamberi, che abbiamo precedentemente sgusciati, con poco burro, mezzo scalogno tritato, uno spicchio d'aglio, carote e sedano. Quando i carapaci saranno rosolati aggiungiamo 1 litro d'acqua e facciamo bollire a fuoco basso e con coperto per 30 minuti, trascorsi i quali filtriamo il tutto per ottenere la nostra bisque.

Prepariamo ora il risotto: tostiamo il riso in casseruola a secco, trascorsi 2 minuti sfumiamo con del vino bianco, lasciamo evaporare e aggiungiamo uno spicchio d'aglio tritato; mescoliamo e incorporiamo i primi mestoli di bisque e continuiamo ad aggiungerla, quando occorre, sino a cottura.

Cotto il riso mantechiamo con 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, aggiustiamo di sale e pepe aggiungendo, se serve, ancora un po' di bisque. Inseriamo poi le erbe aromatiche tritate (aglio, timo e rosmarino), i gamberi precedentemente preparati e le olive taggiasche tritate al coltello in precedenza.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Cà del Bosco



RISOTTO IN CARBONARA

Preparato con il Carnaroli Classico

Un risotto che unisce con successo due ricette tanto amate in cucina: il risotto cucinato tradizionalmente con il brodo, si completa con il condimento di uova e pancetta della più famosa pasta per la preparazione di un piatto godurioso.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Classico
- 150 g di guanciale
- 3 tuorli
- 1 uovo
- 90 g di Pecorino Romano
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Prepariamo il guanciale: lo tagliamo a strisciole e lo mettiamo in una padella antiaderente con bordi alti, senza olio. Accendiamo la fiamma al minimo e facciamo sudare il guanciale in modo da fargli rilasciare il grasso che ci servirà per tostare il nostro riso. Quando sarà bello croccante, lo togliamo dalla padella e lo mettiamo da parte.

Prepariamo il risotto: tostiamo il riso nella stessa padella in cui abbiamo cotto il guanciale, alziamo la fiamma e lo facciamo insaporire per qualche minuto mescolandolo, quindi lo sfumiamo con il vino bianco. Lasciamolo evaporare e incorporiamo i primi mestoli di brodo, avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro.

Preparazione pastello: separiamo i tuorli dagli albumi e mettiamo i tuorli in una ciotola dove andiamo ad aggiungere anche un uovo intero, il pecorino grattugiato e il Parmigiano Reggiano con un po' di pepe e un po' di brodo. Mescoliamo con una frusta a mano fino a ottenere un composto omogeneo, liscio e cremoso. Quando il riso sarà cotto, spegniamo il fuoco, aggiustiamo di sale, aggiungiamo il composto di uova e formaggio, il guanciale e mescoliamo delicatamente, amalgamando bene il tutto. Impiattiamo aggiungendo del pepe appena macinato.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Medio-Alta



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Verdicchio Superiore





RISOTTO DI BOSCO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

A volte vien voglia di un risotto classico e senza tanti fronzoli... Ci sono deliziose ricette per tutti i giorni il cui punto forte è proprio la semplicità; il risotto ai funghi è una di queste, se poi aggiungiamo le nocciole del Piemonte il risultato è sorprendente!

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 3 funghi porcini
- 90 g di nocciole tostate
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- Prezzemolo q.b.
- Alloro q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe e sale q.b.
- Brodo vegetale

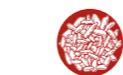
PROCEDIMENTO:

Iniziamo mondiamo i funghi: li strofiniamo delicatamente con un panno umido in modo da eliminare i residui di terra, poi li tagliamo in dadini e li facciamo saltare in padella per 5 minuti con 2 cucchiaini di olio, del prezzemolo tritato, una foglia di alloro, sale e pepe.

Una volta pronti i funghi, procediamo sminuzziamo grossolanamente metà delle nocciole che andiamo a rosolare in casseruola con due cucchiaini di olio, dello scalogno e una foglia di alloro; dopo 2 minuti uniamo il riso che tostiamo velocemente sfumandolo poi con del vino bianco freddo. Lasciamo evaporare e uniamo i primi mestoli di brodo un po' per volta avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altro.

Dopo 10 minuti uniamo i funghi precedentemente saltati e terminiamo la cottura, così da mantecare poi con il Parmigiano Reggiano, olio e pepe.

Una volta cotto il riso, impiattiamo il risotto spolverandolo con le nocciole restanti.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Sangiovese



RISOTTO CON VONGOLE E PROFUMO DI CAPPERI

Preparato con il Carnaroli Semilavorato Classico

La dolcezza del riso compensata dalla sapidità marina delle vongole e da quella di terra dei capperi in cui il vento salmastro lascia i profumi di una natura libera. L'aroma di questo risotto riporta comunque a prodotti maturati dal sole.

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli Semilavorato Classico
- 700 g di vongole
- 80 g di capperi sotto sale
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- Scorza di limone
- 1 spicchio di aglio
- Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa facciamo spurgare le vongole mettendole in ammollo per qualche ora con acqua fredda, ghiaccio e del sale grosso. Dopodiché in una padella wok scaldiamo 2 cucchiaini di olio con dell'aglio in camicia e versiamo le vongole, mezzo bicchiere di vino bianco e lasciamo sfumare; mettiamo il coperchio e diamo il tempo alle vongole di aprirsi. Una volta cotte, togliamo le vongole e mettiamo da parte il liquido di cottura rimasto, ma ricordiamoci di filtrarlo per eliminare eventuali tracce di sabbia.

Prepariamo il risotto: tostiamo "a secco" il riso, dopo tre minuti sfumiamo con il vino freddo da frigo, lasciamo evaporare e cominciamo a inserire i primi mestoli di brodo.

Dopo circa 10 minuti di cottura inseriamo il soffritto di scalogno, preparato in precedenza, insieme all'acqua delle vongole e continuiamo a cuocere. Una volta cotto, facciamo riposare il risotto per un paio di minuti per poi guarnirlo con le vongole tenute al caldo e i capperi tritati insieme alla buccia di limone.

Mantechiamo con un filo d'olio e mescoliamo il risotto con una frusta manuale (quella da dolci per capirci): questo procedimento aiuta a montare l'amido e il risultato sarà un risotto molto cremoso.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Semilavorato Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Cirò rosato doc





RISOTTO 65

Preparato con il Carnaroli Classico

Una ricetta ideata per celebrare la 65° edizione dell'"Autunno Pavese" e cucinata in diretta dallo chef Enzo Esposito durante lo show cooking degli Artisti del Riso!

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli
- 1 scalogno
- 3 bustine di zafferano
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale q.b.
- Burro q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Tartufo nero scagliato q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Scorza di limone
- Alkekenji

CREMA DI ACETO BALSAMICO:

- 4 cucchiaini di frutti di bosco: lamponi, mirtilli, fragoline
- 2 cucchiaini di zucchero
- 80 ml di aceto balsamico

PROCEDIMENTO:

Prepariamo la crema di aceto balsamico ai frutti di bosco: mettiamo i frutti di bosco in un pentolino con lo zucchero e cuociamo a fiamma bassa: quando avranno rilasciato una parte dei loro succhi, aggiungiamo l'aceto balsamico e continuiamo a cuocere fino a quando si raggiungerà la consistenza di una glassa. Filtriamo il tutto con un colino e mettiamo la crema all'interno di un biberon da cucina a "becco".

Prepariamo il risotto: tritiamo lo scalogno e lo scaldiamo in padella con un cucchiaino d'olio; rosoliamo e aggiungiamo un mestolo di acqua tiepida per farlo appassire bene.

In un'altra casseruola tostiamo il riso "a secco", aggiungiamo il vino e lo facciamo evaporare a fuoco sostenuto. Inseriamo subito il soffritto preparato precedentemente e procediamo con la cottura del risotto, aggiungendo un mestolo di acqua tiepida alla volta, avendo cura di farlo assorbire completamente prima di aggiungerne dell'altra.

Aggiungiamo lo zafferano e proseguiamo nella cottura. Una volta cotto aggiustiamo di sale e mantechiamo con l'aggiunta di Parmigiano Reggiano e burro.

Lasciamo riposare un minuto il risotto e lo serviamo decorandolo con una spirale di crema di aceto balsamico ai frutti di bosco, preparata in precedenza, e scaglie di tartufo nero.



QUALITÀ RISO
Carnaroli Classico



DOSI PER
4



DIFFICOLTÀ
Alta



TEMPO
40 min.



VINO CONSIGLIATO
Bianco fermo





LA CASCINA ALBERONA

*Nel **regno del riso** - la Lomellina - nasce nel lontano 1988 la tenuta agricola Cascina Alberona, specializzata nella produzione di tante varietà di riso, dal Carnaroli al Baldo, dall'Arborio al Sant'Andrea, producendo 8-10.000 quintali di risone all'anno. L'azienda risiede nel Comune di Mortara (Pavia) e si estende su una superficie di 130 ettari tra le coltivazioni di riso, mais e pioppi. Qui la **semente viene selezionata** attentamente in modo da garantire l'alta qualità ai consumatori.*

L'azienda agricola impiega la tecnica della rotazione colturale in modo che, interrompendo la monosuccessione risicola, si possa limitare l'uso e la quantità di antiparassitari e concimi chimici a favore dell'ambiente. In alternativa si passa al sovescio, cioè si semina a fine ottobre e poi si lascia crescere la pianta fino ad aprile; a metà maggio si ara per avere un apporto di azoto per via organica e si adottano misure agroambientali con benefici alla struttura del terreno allagando per due mesi con acqua del canale di irrigazione.

*Al centro c'è il cuore pulsante, ovvero la "**Cascina Alberona**", che fornisce direttamente al consumatore il riso come prodotto finito ricorrendo alla moderna tecnica del sottovuoto per il confezionamento. Un punto di produzione e vendita in cui poter acquistare tutte le varietà di riso prodotte, i prodotti a base di riso e realizzare composizione regalo in occasioni di festività o ricorrenze.*

É qui che cresce il vero Carnaroli Classico!

Nella pagina a sinistra una veduta della **Cascina Alberona** sullo sfondo dei campi coltivati a riso Carnaroli. Il nostro **Carnaroli** è certificato "**Carnaroli da Carnaroli Pavese**", ossia i semi del nostro riso sono ottenuti solo da semente controllata! Il progetto vuole promuovere e far scoprire il vero Carnaroli, la varietà di riso che più di tutte le altre rappresenta Pavia e il suo territorio. Inoltre di fianco al nome possiamo aggiungere l'aggettivo "**Classico**" perché nella nostra confezione vi è unicamente riso Carnaroli. A noi ci piace definirci "Artisti del riso" proprio per questo: un buon risotto nasce in campagna, nelle risaie, e finisce nei nostri piatti per una cucina di alta qualità che sia soprattutto genuina.

Dal CUORE della LOMELLINA, REGNO del RISO, alla VOSTRA TAVOLA!



ORARIO DI APERTURA:

Lunedì - Venerdì: 14:00 - 19:00

Sabato: 8:30 - 12.30 e 14:00 - 19:00

CASCINA ALBERONA, 230 | 27036 Mortara (PV) | Tel./Fax: 0384 90143
info@cascinaalberona.com | www.cascinaalberona.com