

Black & White Carnaroli



Siete sicuri di quello che state pensando? Sì è un risotto **nero**, ma non al solito nero... è un piatto che potrebbe portare la **Befana** ai bimbi che non si sono comportati bene... ma la Befana secondo voi sa fare bene i risotti? Non vi preoccupate le do io qualche dritta!

Il mio è un risotto al **carbone vegetale**, in realtà sono due i risotti in questo piatto, uno in cialda e l'altro nel formato "classico". Il carbone vegetale è un prodotto naturale, ricavato dalla lavorazione del legno, in particolare da alcuni tipi di alberi come ad esempio la betulla, il salice e il tiglio. Sottoposto ad un particolare processo di lavorazione diventa un fantastica polverina di colore nero corvino! Innumerevoli sono le proprietà di questo prodotto vegetale: **detossinante**, **disinfettante** e **sgonfiante**... chi più ne ha più ne metta!

La cialdina di accompagnamento invece è un classico risotto alla parmigiana, che lavorato semplicissimamente, diventa un fantastico "**risotto 2.0**". Il bello di queste cialde è che possono essere preparate praticamente con ogni tipo di sapore... basta usare un pizzico di fantasia!

Decoriamo il tutto con un po' di polline, in omaggio allo **Chef Eugenio Boer** del ristorante [Essenza](#) di Milano che mi ha fatto scoprire questo prodotto e qualche fogliolina di menta ;)

Vi ho un po' ingolosito? Ora non vi resta che provarlo e sbizzarrirvi a fare le cialdine ;)

Con questo piatto partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Black & White Carnaroli



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la cialda di riso:

50 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];

150 grammi di acqua;

1/2 cucchiaino di amido di riso;

10 grammi di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi;

sale q.b.

300 millilitri di olio di arachidi.

Per il brodo:

1 sedano;

1 carota;

1 cipolla bianca.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];

1/4 di cipolla bianca;

40 grammi di Parmigiano Reggiano 30 mesi;

1 noce di burro (30 grammi circa);

35 grammi di carbone vegetale alimentare;

40 grammi di Fontina DOP;

1 bicchierino di vino bianco secco;

sale q.b.;

olio E.V.O. q.b.

Per la composizione:

polline q.b.;

menta fresca q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La cialda:

In una pentola mettete il riso, bagnate con l'acqua, aggiungete l'amido di riso, cuocete per trenta minuti circa, aggiungete il Parmigiano, regolate di sale, mescolate e frullare tutto. Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno e mettere in forno a cento gradi per circa un ora. Togliete il foglio di carta forno sopra e se la cialda risulta troppo morbida abbassate il forno a sessanta gradi e finite di seccare. Una volta seccata ricavate dei pezzi di chips e frigeteli in olio di arachidi a centosettanta gradi fino a che non si gonfi e risulti croccante. Quindi lasciate colare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente.

Il brodo:

In una pentola capiente versate due litri d'acqua, il sedano, la carota a pezzettoni, la cipolla intera e salate. Portate a bollore facendo cuocere a fiamma media fino a che l'acqua non si sia ridotta di un quarto e abbia preso un bel colore dorato.

Circa quaranta minuti.

Il risotto:

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa in una casseruola con un filo di olio EVO per una decina di minuti.

Tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace, senza far bruciare la cipolla.

Trucco da vero chef: per non far bruciare la cipolla, cuocetela a parte e aggiungetelo al riso con la prima mestolata di brodo

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con in vino.

Ultimate la cottura del riso, unendo un mestolo di brodo per volta. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso. A tre minuti dalla cottura aggiungete il carbone vegetale e la fontina a cubotti e terminate la cottura.

Spotate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete la noce di burro, il Parmigiano Reggiano ed un filo di olio. Lasciate riposare per un paio di minuti ed incominciate la mantecatura. Il risotto deve risultare bello cremoso. Per essere perfetto, muovendo la pentola a scatti avanti ed indietro, dovrebbe formarsi la "famosa" onda.

La composizione:

Stendete su un piatto una porzione di riso e decoratelo con un po' di polline, qualche fogliolina di menta e la cialda di risotto al Parmigiano.