

Milano Torino (Carnaroli)



Lo avete mai bevuto il Milano Torino o **MiTo**? Un **cocktail** dal nome evocativo, che rappresenta molto di più di una semplice bevanda, è lo specchio di un'Italia, ancora giovane nazione, di due città fondamentali per la storia del nostro paese e che all'Unità dell'Italia stessa, hanno fortemente contribuito.

Nasce dall'unione di **Vermouth** e **Campari**, gli alcolici più diffusi del periodo, il cocktail più conosciuto e consumato in tutti i bar della giovane Italia: il **Milano - Torino**.

Le due città si fondono in un bicchiere creando l'equilibrio perfetto. I **richiami dolci del Vermouth** rosso bilanciano i **sentori amari del Campari**, e lo **spicchio di arancia**, dolce e amaro insieme dà il tocco finale.

Io ho provato a crearne una versione **tutta da mangiare**, in un piatto che unisce i profumi e i sapori di questo **aperitivo** tanto famoso quanto buono :)

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



Milano Torino (Carnaroli)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il burro di nocciole:

200 grammi di nocciole piemontesi IGP sgusciate (di buona qualità);

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva (se necessario);

1 cucchiaino d'acqua (se necessario);

sale q.b.

Per il brodo:

1 sedano;

1 carota;

1 cipolla bianca;

sale grosso q.b.

Per il riso:

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

1 scalogno;

1 bicchierino di campari;

1 bustina di zafferano o 0,2 grammi di pistilli (con [Zafferano Zaffiro](#)] bastano solo 7 pistilli);

30 grammi di Grana Padano;

60 grammi di stracchino;

1 noce di burro di nocciole (30 grammi circa);

sale q.b.;

olio E.V.O.

Per la riduzione di Vermouth:

200 millilitri di vermouth;

20 grammi di burro;

1 pizzico di sale.

Per la composizione:

1 arancia BIO (scorza);

nocciole piemontesi IGP sgusciate (di buona qualità) q.b.

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

Procedimento

Il burro di nocciole:

Disposizione le nocciole intere sgusciate e disponetele su una teglia ricoperta con carta da forno. Preriscaldate il forno a centottanta gradi e tostate le nocciole per circa dieci/quindici minuti o comunque fino a quando risulteranno dorate e fragranti. Se volete potete tostare le nocciole in una padella antiaderente in alternativa al forno.

Lasciate raffreddare le nocciole e versatele nel robot da cucina o in un frullatore potente. Iniziate a frullare fino ad ottenere una farina di nocciole e poi proseguite. Noterete che le nocciole inizieranno a rilasciare i loro oli naturali e a formare un composto cremoso.

Solo se occorre aggiungete alla preparazione un cucchiaino d'acqua e/o un cucchiaino di olio extravergine per frullare meglio le nocciole. Se però avete a disposizione un robot da cucina potente non servirà aggiungere nulla e il burro di nocciole si formerà in pochi minuti. Aggiungete il sale e frullate ancora per un minutino.

Il brodo:

In una pentola capiente versate l'acqua, il sedano e 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.

Almeno trenta minuti.

Il risotto:

Per prima cosa in una ciotolina aggiungete un mestolo di brodo caldo ed unitevi lo zafferano. Lascitelo in infusione fino a che non sarà il momento di unirlo al riso.

Adesso tagliate in due lo scalogno e fatelo appassire a fiamma bassa in una casseruola con un filo di olio per una decina di minuti.

Una volta appassito levatelo e tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace.

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con il Camapari e fate evaporare la nota alcolica.

Portate ora a cottura il riso, unendo un mestolo di brodo per volta. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto, si cuoceranno uniformemente e lo renderanno bello cremoso.

A quattro minuti circa dalla fine aggiungete lo zafferano sciolto nel brodo e continuate a mescolare fino a cottura.

Spostate la pentola dalla fiamma, aggiungete il formaggio grattugiato, la noce di burro, lo stracchino ed un po' di olio. Lasciate riposare per un paio di minuti e poi 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 riduzione:

Versate in un pentolino dal fondo spesso il vermouth, il burro e portate a bollore il liquido a fiamma moderatamente bassa. Fate ridurre il liquido ad un terzo del suo volume iniziale. Ti accorgerai che la tua riduzione sarà pronta quando, se la farai colare da un cucchiaino, scenderà filando lentamente.

La composizione:

Stendete su un piatto piano una porzione di risotto battendo sul fondo con il palmo della mano per appiattirlo. Versate adesso con un cucchiaino un po' di riduzione di vermouth e aggiungete per ultimo delle nocciole precedentemente tostate ed un po' di scorza di arancia.