

Pink Carnaroli



La prima volta in un ristorante **stellato** non si scorda mai. **Tutto e` all'apice**: l'accoglienza, la mise en place, l'atmosfera, il personale di sala, il servizio e soprattutto... la **cucina**.

Ancora lo ricordo come se fosse ieri! Fu circa tre anni fa, **Ristorante Cracco**, a Milano. Non dimentichero` mai l'agitazione e l'emozione di quella serata. Agitazione perche` avevo paura di avere troppe aspettative verso uno dei miei idoli, lo **Chef Carlo Cracco** che fino ad allora avevo visto solo in televisione. Invece... tutto ando` ben oltre! Un super menu` di degustazione, ovviamente, **senza glutine** con tanto di **giro in cucina e foto** con lo Chef :)

La mia ultima volta in un ristorante stellato? Sabato scorso, ristorante **Piazza Duomo**, ad Alba (CN). **Tre stelle Michelin** e **quindicesimo** posto nella classifica [The World's 50 Best Restaurants](#)] dello **Chef Enrico Crippa**. Esperienza strepitosa, fantastica, direi quasi unica... piatti geniali e fantasiosi che vanno dalla famosissima **insalata 21, 31, 41, 51** al **Risotto Rosa**. Come sempre a fine cena non e` mancata la chiacchierata con lo Chef che mi ha spiegato alcuni "trucchetti del mestiere" e la foto ricordo da aggiungere alla mia personale collezione di **TOP Chef**. Chi sara` il prossimo?! Io un'idea gia` ce l'ho in mente ;)

La ricetta di oggi e` la **mia** versione del **risotto alla barbabietola** :) non certo famosa ed elegante come la sua... ma chissa` che un giorno... ihihih

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



Pink Carnaroli



impiattamento

Ingredienti per due persone

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);
1 barbabietola precotta;
Aperol q.b.;
sale q.b.;
olio E.V.O. q.b.

Per le olive:

olive taggiasche q.b.

Per le chips:

1 barbabietola cruda.

Per le mazzancolle:

4 mazzancolle fresche;
300 millilitri di Aperol;
100 millilitri di acqua.

Per la composizione:

fiori eduli.

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

Procedimento

Il brodo:

In una pentola capiente versate due litri d'acqua, il sedano, la carota a pezzettoni, la cipolla intera e salate. Portate a bollire 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.

Le mazzancolle marinate:

Pulite le mazzancolle eliminando i carapaci ed il filetto interno. Quindi marinatetele per almeno due ore immergendole completamente in una boule insieme all'Aperol e acqua.

La riduzione di barbabietola:

Centrifugate la barbabietola e ricavatene il succo che dovrete fare ridurre in un pentolino senza far bollire il liquido. Fate raffreddare a temperatura ambiente.

In alternativa, se non avete la centrifuga, potete frullare la barbabietola con un po' di brodo e ricavarne una purea che andrete ad aggiungere al riso durante la cottura.

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 mezzo bicchierino di Aperol.

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 succo ridotto della barbabietola (oppure la purea) e portate a cottura.

Spostatate 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.

Le olive:

Scolate una manciata di olive taggiasche e sciacquatele sotto l'acqua. Asciugatele per bene tamponandole con della carta assorbente e fatele essiccare in forno (oppure nell'apposito essiccatore) a sessanta gradi per circa quattro/cinque ore. Una volta pronte tritatele finemente a coltello.

Se non volete procedere con questa operazione potete semplicemente sciacquarle, asciugarle e tagliarle senza essicarle; certo non avranno lo stesso effetto!

Le chips:

Affettate con una mandolina la barbabietola cruda ricavandone dei dischetti di circa un millimetro di spessore e fateli essiccare (in essiccatore o forno) a sessanta gradi per circa quattro/cinque ore.

Se non avete voglia di fare questo passaggio in alternativa potete comprarle già essiccate. Si trovano in commercio sacchetti con chips di verdure miste, come per le patatine!

La composizione:

Stendete su un piatto piano una porzione di riso e decoratelo con un po' di polvere di olive, aggiungete le mazzancolle marinate, le chips ed i petali dei fiori.