



Risotto al kiwi - [Visualizza sul sito](#)
di marziasassi

scalogno - limone - panna

Risotto al kiwi

Ricetta per
quattro persone

uno scalogno piccolo
olio di oliva extra vergine
un
bicchiere di vino bianco secco
brodo vegetale molto leggero
due
bicchieri di riso
succo di un limone (possibilmente biologico)
panna
pastorizzata fresca
3 kiwi non troppo maturi tagliati a dadini per il
riso. Tagliatene uno a fette a parte (maturo) per la decorazione del
piatto.

Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire nell'olio
di oliva extra vergine. Aggiungete il riso, fatelo tostare, sfumate con
vino bianco secco. Aggiungete il succo del limone e cuocete per 15
minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo vegetale. Circa cinque
minuti prima della fine cottura aggiungete i kiwi tagliati a dadini,
mescolare adagio. I pezzetti del frutto non si devono spappare ma
leggermente ammorbidire. Terminata la cottura aggiungete due/tre
cucchiai di panna pastorizzata, impiattate e decorate con le fettine di
kiwi e se volete aggiungere una nota di colore (ma prettamente
decorativa), scorza di limone grattugiata.

Esecuzione di Cockerina
(variante: margarina anzichè olio evo)

