



RIMINI STREET FOOD

“Milano-Rimini Andata e Ritorno” di Alessandro Negrini. Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano.

Ingredienti: 200gr. di riso Carnaroli, 1,5lt. di brodo di gallina, 75gr. di burro, 75gr. di formaggio di fossa, 0,3gr. di pistilli di zafferano, sale e aceto q.b.

Procedimento: in una padella dal fondo spesso tostiamo per qualche minuto il riso senza l'aggiunta di grassi. Aggiungiamo il brodo di gallina senza sale a mestoli, all'incirca un litro, e aggiungiamo subito gli stimmi dello zafferano. Lasciamo cuocere il riso aggiungendo una noce di burro. Passati 13-14 minuti (assaggiare sempre), mantechiamo a fornello spento con i restanti grammi di burro e con il formaggio di fossa, aggiungendolo un po' alla volta dosandone così il gusto deciso. Amalgamati anche gli ultimi grammi di formaggio di fossa della ricetta, lo stendiamo su un piatto capiente e lo mettiamo in frigorifero. Per fare il risotto al salto prendiamo una pentola antiaderente, alziamo il fuoco e lasciamo scaldare un filo d'olio. Mettiamo una metà del riso raffreddato in pentola, lo lasciamo soffriggere e lo spezziamo con l'aiuto di un mestolo cosicché tutti i chicchi di riso diventino croccanti. Terminiamo la “frittura” del riso dandogli una forma discoidale. Sul disco di riso al salto spennelliamo dell'aceto, lo dividiamo in due e lo inseriamo dentro la piada. Terminiamo con un'abbondante grattugiata di formaggio di fossa.