



RISOTTO ALLE CAROTE CON CAPRINO E OLIO ALLO ZENZERO

lalunasulcucchiaio.blogspot.it



Ingredienti x 4:

300 g di riso
3/4 carote medie
100 g di caprino fresco di vacca
30 g Olio Extravergine d'Oliva 100% Italiano OLIO DANTE
15 g di radice di zenzero fresco a fettine
zucchero
sale
erba cipollina fresca

Preparazione:

Per la preparazione dell'olio allo zenzero intiepidire l'olio extravergine e fuori dal fuoco unire lo zenzero pulito e affettato sottilmente. Lasciate riposare per almeno 1 ora. Lavare, raschiare e tagliare a fette le carote e lessare al dente in 1 litro abbondante d'acqua con un cucchiaino di zucchero e leggermente salata. Frullare le carote cotte con il loro liquido e mantenere in caldo per la cottura del risotto. Riscaldare il riso a diretto contatto con la pentola in cui verrà cotto il risotto. Meglio una pentola in acciaio, con fondo spesso che garantisce continuità di temperatura, riducendo gli sbalzi termici. Il calore deve essere medio-alto, evitando però di bruciare il riso. Portare a cottura il risotto unendo il frullato di carote poco alla volta. A cottura ultimata, allontanare dal fuoco, unire l'erba cipollina affettata finemente e mantecare con il caprino e l'olio extravergine aromatizzato allo zenzero. Coprire e lasciar riposare 3/4' min. prima di servire.