

# Risotto allo zafferano, gambero rosso di Mazara e burrata



Lady Chef Mariana Epure, classe 1986, Romania  
Lavora presso il ristorante "La posata bianca" di Abano Terme (PD).

A maggio 2021 è stata premiata come "miglior professionista lady chef della Federazione Italiana Cuochi".

Il suo motto in cucina: "Il segreto per un ottimo risultato nella mia amata cucina sono gli ingredienti di qualità."



Lei stessa ci manda una squisita ricetta aggiungendo: "per questa ricetta utilizzo un Riso pregiato della Riseria Cremonesi, e da quando l'ho provato non riesco a farne a meno."



@chefmarianaepure



@laposatabianca



TEMPO: 40'



RISO: Carnaroli

## Ingredienti per 4 persone:

- ✓ 1 cucchiaino di zafferano in pistilli
- ✓ 320 g Riso Carnaroli della linea Selezione del Fondatore
- ✓ 125 g di burro
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 80 g di Grana Padano DOP (da grattugiare)
- ✓ 40 g di vino bianco
- ✓ Acqua q.b.
- ✓ 1 l di brodo vegetale
- ✓ 100 g di gamberi rossi di Mazara del Vallo
- ✓ 80 g di burrata affumicata
- ✓ Aceto balsamico q.b.
- ✓ Germogli SAKURA q.b.
- ✓ Olio profumato al bergamotto bio q.b.
- ✓ Sale q.b.

## Procedimento:

Per realizzare il risotto allo zafferano (o risotto alla milanese), per prima cosa mettete i pistilli in un bicchierino, versateci sopra dell'acqua (quanto basta a ricoprire i pistilli completamente), mescolate e lasciate in infusione per tutta la notte.

In questo modo i pistilli rilasceranno tutto il loro colore.

Quindi preparate il brodo vegetale.

Mondate e tritate finemente la cipolla in modo che si possa sciogliere in cottura e non essere percepita mentre si assaporerà il risotto.

In un tegame ampio versate 50 g di burro presi dalla dose totale necessaria, scioglietelo a fuoco dolce, quindi versate il trito di cipolla e lasciate stufare per 10-15 minuti aggiungendo del brodo per non far asciugare il soffritto: la cipolla dovrà risultare ben trasparente e morbida.

Una volta stufata la cipolla, versate il riso e tostatelo per 3-4 minuti, così i chicchi si sigilleranno e terranno bene la cottura.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente.

A questo punto procedete con la cottura per circa 16/18 minuti, aggiungendo il brodo un mestolo alla volta, al bisogno, man mano che verrà assorbito dal riso: i chicchi dovranno essere sempre coperti.

Cinque minuti prima del termine di cottura, versate l'acqua con i pistilli di zafferano che avevate messo in infusione, mescolate per insaporire e tingere il risotto di un bel color oro. Terminata la cottura spegnete il fuoco, salate, mantecate con il formaggio grattugiato e i restanti 75 g di burro.

## Conclusione:

A questo punto il risotto è pronto.

Servitelo ben caldo guarnendo il piatto con dei pezzetti di burrata affumicata, dei gamberi (ai quali precedentemente abbiamo rimosso la carapace ed eliminato il filo intestinale), qualche goccia di aceto balsamico invecchiato, dei germogli di sakura e infine una leggera spruzzata di olio al bergamotto bio.

