



LE RICETTE DI SCHÖFFERHOFER

Primo piatto

Risotto con merluzzo e gelatina di Schöffhofer, salsa di spinaci con uva passa e pinoli

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto: 240 g di riso Vialone Nano - 1,2 kg di merluzzo fresco - 1/2 scalogno - scorza grattugiata di 1/2 limone - 6 steli di erba cipollina - noce moscata - 1 Schöffhofer (0,33 l) - 1 l di fumetto di merluzzo

Per il fumetto: 2 l d'acqua - lisce e testa del merluzzo - mazzetto odoroso (gambi di prezzemolo, timo, aneto, erba cipollina, alloro) - un gambo di sedano con le foglie - un porro - una carota - una cipolla pelata - 2 spicchi d'aglio pelati - alcuni grani di pepe bianco - sale grosso

Per il brodo vegetale: 1 l d'acqua - 3 cucchiaini d'olio extravergine di oliva - 1 porro - 1 scalogno - 1 carota - 1 gambo di sedano con le foglie - 1 pomodoro - alcuni grani di pepe nero - sale grosso

Per la gelatina: 1/2 dl di Schöffhofer - 2 cucchiaini di polvere di agar-agar

Per la salsa: 1/2 scalogno - 100 g di foglie fresche di spinacio - 2 dl di brodo vegetale

Inoltre: 25 g di uva passa - 25 g di pinoli - 1 dl d'olio extravergine di oliva ligure - sale e pepe

Pulite, sfilettate e spinare il merluzzo, conservando la testa e la lisca per preparare il fumetto. Preparate subito il fumetto e il brodo vegetale, immergendo i rispettivi ingredienti, puliti e tagliati a pezzi grossolani, nell'acqua fredda. Lasciate sobbollire a lungo, schiumando di tanto in tanto, fino a quando il liquido si sarà ridotto almeno della metà. Filtrate e conservate i brodi in caldo.

Preparate la gelatina, diluendo l'agar-agar nella birra.

Scaldare il composto a 80 °C, mescolando mentre si addensa e distribuire il composto in 4 stampi da crème caramel, precedentemente unti con un velo d'olio.

Metteteli in frigorifero e lasciate rapprendere la gelatina.



Tritate lo scalogno e rosolatelo in un padellino con un cucchiaino d'olio.
Tostate il riso in casseruola con un paio di cucchiaini d'olio e sfumatelo con la Dab, precedentemente scaldata. Lasciate evaporare la birra, unite metà dello scalogno.

Portate il risotto a cottura, aggiungendo il fumetto di pesce poco per volta e mescolando frequentemente.

Intanto preparate la salsa, rosolando gli spinaci con lo scalogno rimasto.
Aggiungete subito 1 dl di brodo vegetale, fate sobbollire per 5 minuti e frullate, passate la salsa al colino fine e fatela ridurre sul fuoco, fino ad ottenere una consistenza fluida.

Correggete di sale se necessario e conservate la salsa in caldo.

Ammollate l'uva passa in un bicchiere di birra e scolatela dopo una decina di minuti.

Tostate i pinoli in una padellina anti-aderente.

Grigliate i filetti interi di merluzzo a calore diretto, solo sul lato della pelle.
Spellateli e tagliateli a tocchetti. Mescolateli al riso, poco prima di levarlo dal fuoco.

Correggete di sale e pepe, insaporite con una grattata di noce moscata, la scorza di limone e l'erba cipollina tritata.

Distribuite il risotto negli stampini da crème caramel.

Versate la salsa a specchio sul fondo dei piatti, sformate il risotto al centro, completate con l'uva passa e i pinoli e servite subito, accompagnando il piatto con una Schöffhofer.