



## LE RICETTE DI SCHÖFFERHOFER

### *Primi piatti*

---

### **Risotto con le canocchie, fondente di nasturzio**

#### **Ingredienti per 4 persone**

280 g di riso Carnaroli - 24 canocchie - fumetto di canocchie - 100 g in totale di carota, cipolla e sedano finemente tritati - 1 bicchiere di Schofferhöfer - 30 fiori di nasturzio - 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di prezzemolo tritato - zenzero fresco - sale e pepe

Sgusciate le canocchie crude, recuperate la polpa delle code, tritatela e conservatela in frigorifero. Preparate il fumetto con i gusci delle canocchie.

Appassite le verdure tritate in una padella con un filo d'olio, senza farle colorire.

Cuocetele fino a spappolarle con qualche cucchiaino di fumetto.

Tostate il riso in una casseruola, senza nessun grasso, aggiungete birra precedentemente riscaldata, lasciatela evaporare, aggiungete il soffritto di verdure e proseguite la cottura con fumetto bollente. A fine cottura, levate dal fuoco e aggiungete la polpa delle canocchie.

Mantecate mescolando per alcuni minuti, finché le canocchie daranno al riso una consistenza cremosa. Salate, pepate e insaporite con mezzo cucchiaino di zenzero grattugiato.

Tenete da parte quattro nasturzi per la guarnizione e preparate la fondente frullando i fiori rimasti con un mestolo di fumetto. Passate la fondente al colino fine, salate moderatamente e mantenete in caldo.

Disponete un mestolo di riso al centro del piatto, stendetelo uniformemente e, con il dorso del mestolo, scavate un piccolo incavo al centro dentro cui verserete un cucchiaino di fondente. Spolverate con il prezzemolo e completate con un filo d'olio. Guarnite con un fiore.