Risotto “Auliv e Chiappariel “

Brodo vegetale

(2litri acqua fredda

3carote

2zucchine

10pomodorini

2coste sedano

Far cuocere a fiamma medio bassa per 2 ore

Per il sugo

4 filetti di acciuga

10olive nere denocciolate

4 capperi dissalati

25gr olio evo

1 kg pelato (passato a passa verdura )

Sale

Pepe

Far soffriggere olio acciuga ,olive e capperi dopodiché aggiungere il pomodoro e a fiamma medio bassa far cuocere

Nel frattempo in un pentolino bordo basso riscaldare 10 gr olio evo e tostate 80 gr riso carnaroli dopodiché poco per volta aggiungere brodo vegetale , a cottura quasi ultimata aggiungere il sugo .

A fiamma spenta mantecare con formaggio grattugiato e olio evo

Nell i piattiate andiamo a richiamare i sapori e gli elementi

Con il supporto di filetti di acciuga , frutti di cappero ,terriccio olive nere , Piennolo semidry , origano