

Casamar

Rissoto de ceps i parmesà:

Una recepta deliciosa preparada amb la varietat Carneroli de l'Albert Grassot de Pals. Una varietat que ens permet una cocció perfecte i un gras empre al punt. El rissoto és una de les receptes que sempre triomfa. Aquesta recepta em utilitzat el formatge Parmesà però ens serviria alguna vaietat curada de la nostra terra .

Ingredients per 4 persones

400 gr d'arròs de la varietat Carneroli
200 gr de ceps frescos o congelats (depèn temporada)
1 Litre Aigua
1 ceba gran o 3 xalotes
50 gr de mantega
150 gr de Parmesà
1 rovell d'ou
50 gr de crema de llet

Elaboració:

Primer de tot netegem els ceps en cas que siguin frescos. Si són congelats, mirarem que no tinguin cap part lletja i si fos el cas la trauríem. Posem el litre d'aigua a bullir i escaldem els ceps posant-los 3 minuts, un cop transcorreguts, trèiem i deixem refredar a temperatura ambient. L'aigua la reservarem ja que ens servirà per a coure el rissoto. Pelem i tallem la ceba a brunoise petita i la comencem a fondejar en una cassola i la mantega, anem en compte de que no agafi molt de color. Un cop blanquejada, hi afegim els ceps semi-cuits que haurem tallat a daus d'un 2 cm i coem una mica, afegim l'arròs i li donem dues voltes. Ja estarà a punt per mullar i afegirem l'aigua de cocció del ceps. El més important es que aquesta aigua de cocció o caldo estigui ben calent i anirem afegint de mica en mica per tal que l'arròs vagi absorbint de mica en mica. Ja tenim el rissoto en marxa, el salem una mica i anem coent afegint-li el caldo a poc a poc. De mentre, preparem en un bol el batut per a l'emulsió final. Barregem la crema de llet, el rovell d'ou i el parmesà i barregem bé amb l'ajuda d'una barilla. Quant l'arròs ja està cuit, li tirem l'emulsió i remenem fent voltes cap un mateix sentit per tal que ens vagi lligant i ja estarà a punt per a provar.

Temps de preparació: 10 minuts de preparació més 20 minuts de cocció

Casamar