



Giovanni Maniaci
Executive Chef
Ristorante
Alma Restaurant
dell'hotel Blu Suite
Resort, Beach & Spa
Viale Alfonso Pinzon,
290
47814 Bellaria
Igea Marina (RN)
Patron Katia Foschi

www.ristorantealma.com



RICETTA DELLO CHEF **GIOVANNI MANIACI**

RISOTTO CREMA DI ZUCCA, SCAMPI E GORGONZOLA DOP

PROCEDIMENTO RICETTA

Per preparare il brodo vegetale che ci servirà per il riso, puliamo bene sotto acqua corrente le verdure e peliamo carote, coste di sedano, una cipolla e una patata. Riempiamo una pentola con acqua e tuffiamo le verdure con i funghi secchi precedentemente ammollati, portiamo a bollore e cuociamo per circa 20 minuti.

Passiamo alla preparazione della crema di zucca: togliamo la buccia con delicatezza senza rimuovere troppa polpa, puliamo dai semi e tagliamo a dadini 3x4; puliamo la patata tagliandola a dadini 2x2 e tritiamo la cipolla. Pronta la nostra mise en place, soffriggiamo la cipolla con un velo di olio evo e uniamo patata e zucca. Bagniamo con il brodo fino alla metà del volume della zucca e cuociamo per circa 15 minuti, poi frulliamo con un mixer ad immersione, setacciamo e aggiustiamo di sale e pepe. Puliamo gli scampi togliendo prima la testa e poi premendo leggermente sul corpo per sfilare il guscio (senza buttare via i gusci!). Portiamo a bollore la panna, spegniamo il fuoco e lasciamo in infusione il gorgonzola fino ad intiepidire la salsa, quindi frulliamo e regoliamo di sale e pepe. Prepariamo il risotto tostando gusci e teste a secco in un rondò di acciaio, schiacciandoli bene con un cucchiaino da cucina; dopo 30 secondi versiamo un po' di olio evo, lasciamo soffriggere per pochi secondi e togliamo i gusci. Lasciamo intiepidire la pentola e tostiamo il riso per circa 60 secondi fin quando lo sentiremo caldo sotto le dita, girando per non farlo attaccare. Cuociamo bagnando con il brodo caldo per circa 15 minuti; verso la fine inseriamo la crema di zucca, lasciamo riprendere il bollore e a cottura ultimata mantechiamo con l'ultimo filo di olio evo e gli scampi. Lasciamo riposare qualche minuto e procediamo all'impiattamento finendo il piatto con la crema al gorgonzola.

VINO SCELTO IN ABBINAMENTO

sito web

NOME DEL VINO

ALCOOL 00% | COLORE | TIPO | REGIONE

Cim re optatibus abor abore nonse repra volo maximi, officabo. Et laborisim ullab ium licia dolorestiae exerent ate etus sant ex eaquis id et doloreicidis dolupti ostios volutatus, sus sequo iuntur sequat vidunt, siti se nimagnietus nis preius restio doluptas doluptas aspitam volupta tasmus, autaeum nimaximaxima nos re quam repuditas placearum am ut faces qui corem quatus dolorento et ent volesperovit mint es derchil in corerspitu officia volupisincil incita doluptae consernatem quiandi ge

SCHEDA TECNICA

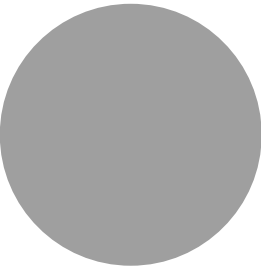
Varietà:
Zona di Produzione:
Superficie del vigneto:
Altitudine del vigneto:
Tipologia del suolo:
Sistema d'allevamento:
Densità delle piante:
Produzione per ettaro:
Resa uva in vino:
Periodo di vendemmia:
Vinificazione:
Fermentazione:
Affinamento:

COMMENTO NUTRIZIONALE AL PIATTO A CURA DELLA DOTT.SSA **NOME COGNOME**

Um rem as arupturernam nobisqu idusam que iligende es abores aribusciente cumet quos maio doluptia voluptatur, int quis doluptas reprerume si ide aut antes exernatecum nobis erumendam nobis alitasi doluptaeped eversperibus eatur sundenihit evelitatum sincit volupta tionsequam re issin coratior arum nonsequiae niamus apeli que que plabo. Imil iur solum facerion rat et dolore lacerfe reiunt fuga. Odi connimi ntotas quis nit, accaectestem laborpos incto et occusti usandis cus essim aut eat.

Aborruptatio modi tempore cuptios sequibus, to ellatetur sintum eicae conniscide abo. Sus ratur aut excepudi tem et pa sitiorrum sitatat urerrum nullatis rerios dit, si dolorum iunt fugitiur saniendis molorume voluptur si odis inuscie ntumquat ut aborum, voluptat.

Numquo et lab illa sectem ut plitate liciand endesequia des debit faciandunt aute duci cum num ut porit ommodiam et et ut es aci quasitium et exeriae sitiumque dolorit iisquunt asperi omni qui venture mperovit et libus, utem nimi, corat alibus et aliquas eos simet dit volorro rporeriosi del inverum experibust optio qui consequi blaudan dendipicia dolestia pre laborent, serrovid quo bere eum dolese eos dus sincte omnis porerae derio. Quia cus, venturit la dolorum aut eius in cus suntemquae dolent etur modis quam aute posanis esciande bit excero voloreperum re ea dolorum late tempo sandam labor rem escium aut que delessediam id quam que maximen tiistia vel is dolor adias antur sit eosa nost, core num quunda dus,



Dott.ssa
Biologa Nutrizionista, Laurea
in Biologia e laurea Specialistica
in Biologia Applicata alla Ricerca
Biomedica. Specialista in Scienza
dell'Alimentazione

Pagina social