

## RISOTTO

lemon, rosemary, pear, pecorino

### Ingredients

320 gr Carnaroli rice

vegetable stock

1 unwaxed lemon

fresh rosemary (ideally with flowers)

20 gr parmesan

40 grated pecorino cheese

40 gr butter

dry white wine

Timut pepper/black pepper

1 pear (not too ripe)

40 gr of toasted almonds,  
coarsly crushed

For soffritto (optional):  
2 shallots or 1 white onion or 1 leek

### Equipment

Chopping board/knife

Pot (1 for stock and 1 for risotto)

## Instructions

Wash and peel your pear. Dice in small cubes, 0.5x0.5 cm.  
Marinate with juice of half a lemon, lemon zest, finely chopped rosemary,  
freshly ground pepper and a drizzle of olive oil. Stir well and keep aside.

Optional: start with a soffritto of onions, shallots or leek.  
Heat a tbsp of butter in a pan and add diced shallots with a pinch of salt. Cook gently for  
10 minutes, until translucent and soft. Keep aside.

Heat a tbsp of olive oil in a medium pan, add rice and toast for 4 minutes until fragrant,  
pour 2 tbsp of white wine and let evaporate completely.  
Start pouring a ladle of hot stock, little by little, (add your cooked soffritto now),  
stirring continuously at medium heat.  
Risotto should simmer gently for 15/16 minutes at medium/low heat.  
(note that cooking time depends on the quality of rice you are using.)

When rice is cooked but still al dente take off heat, add diced pear with all the marinating  
juices and let rest for 2 minutes covered with a lid, so the rice releases its starch. Now  
add butter, pecorino, parmesan cheese, and a little more lemon juice for acidity.  
Beat the rice until creamy, add a little broth if it seems too thick.

Stir very well and divide into 4 plates.  
Top with freshly ground timut pepper, almonds, lemon zest and rosemary flowers.

## Notes

This is a plain risotto recipe, a white canvas for you to play with.

If you want to make something like pumpkin risotto (or any veg based risotto), you can add some of your veg purée after 8 minutes of cooking, and keep on alternating stock and purée until ready.

### combos:

roasted pumpkin, thyme, goat cheese  
lots of braised onions, pickled raisins, extra mature parmesan  
sauté zucchini, mint, provolone  
turmeric, preserved orange, pecorino, black pepper  
broccoli, anchovy, candied lemon  
baby peas, bacon, robiola  
cauliflower, hazelnuts, pinch of coffee powder

### Substitutions

BROTH - if you are adding many flavorful ingredients a rich broth is not necessary. It may sound a little weird but cooking ricotta with hot salted water works perfectly.

RICE – as a milanese, i strongly believe that the only rice for risotto is Carnaroli. Vialone nano is ok. Arborio; roma or Baldo, please don't ask.

BUTTER – with some particular kinds of risotto, i love extravirgin olive oil (note that is a little more tricky to emulsify).  
Like roasted tomato and oregano, broccoli rabe or capsicum.

## RISOTTO

limone, rosmarino, pera, pecorino

### Ingredienti

320 gr di riso Carnaroli

Brodo vegetale

1 limone non trattato

Rosmarino fresco (idealmente con fiori)

20 gr di parmigiano grattugiato

40 gr di pecorino grattugiato

40 gr di burro di qualità

Vino bianco secco

Pepe di timut/pepe nero

1 pera non troppo matura

40 gr di mandorle tostate,  
grossolanamente tritate

Per il soffritto (facoltativo):

2 scalogni o 1 cipolla dorata o 1 piccolo porro

### Attrezzatura

Tagliere, coltello

Due pentole (1 per il brodo e 1 per la cottura del riso)

## Procedimento

Lava e pela la pera. Taglia in cubetti regolari da 0.5 cm  
Metti a marinare in una ciotola con succo di mezzo limone, buccia di limone (prelevata preferibilmente al microplane), rosmarino finemente tritato, pepe e olio extravergine.  
Mescola bene e tieni da parte.

Facoltativo: parti con un soffritto. Scalda un cucchiaio di burro in un pentolino, aggiungi lo scalogno finemente tritato con un pizzico di sale. Cuoci dolcemente per una decina di minuti. Deve risultare molto morbido e tralucido, non dorato/caramellato.  
Togli dal fuoco e tieni da parte.

Scalda un cucchiaio di olio in una pentola di medie dimensioni, aggiungi il riso e tosta per 4 minuti finchè non è fragrante, versa un terzo di bicchiere di vino bianco e lascia evaporare completamente.

Inizia la cottura versando un mestolo di brodo caldo, (questo è il momento per aggiungere il soffritto preparato in precedenza). Aspetta che il brodo venga quasi completamente assorbito, prima di bagnarlo nuovamente.

Mescola spesso con un cucchiaio, in modo che non si attacchi al fondo della casseruola.

Il risotto deve sobbollire dolcemente a fuoco medio/basso per 15/6 minuti (i tempi di cottura variano in base alla qualità di riso impiegata).

Quando il riso è cotto, ma ancora al dente, togli la casseruola dal fuoco.  
Aggiungi la pera con tutti i succhi di marinatura, mescola e copri con un coperchio.  
Lascia riposare un paio di minuti, in modo che il riso si "rilassi", rilasciando amido.  
Adesso aggiungi burro e formaggio e mescola vigorosamente.  
Deve avere una consistenza cremosa e all'onda,  
aggiungi un filo di brodo se sembra troppo tirato.

Dividi in quattro piatti e completa con pepe di Timut (o nero), buccia di limone, granella di mandorla e fiori di rosmarino.

## Note

Questo è una ricetta base, un riso bianco, semplicissimo - con qualche nota aromatica per renderlo più interessante. Prendi queste indicazioni come una tela bianca, per poter creare quello che preferisci.

Come procedere per risotti con purea di verdura  
(come il classico risotto alla zucca)

Inizia ad aggiungere la tua purea di verdura dopo circa 8 minuti di cottura e prosegui alternando purea e brodo, fino a completamento.

## combos:

purea di zucca arrostita, timo, formaggio di capra  
cipolla brasata, uvetta in agro, parmigiano 30 mesi, saba  
zucchine spadellate, menta, provolone del monaco  
curcuma, arancia sotto sale, pepe nero  
crema di broccolo, acciuga, limone candito  
piselli freschi, bacon, robiola  
crema di cavolfiore, nocciole e pizzico di caffè

## Sostituzioni

BRODO – se aggiungi elementi molto saporiti in cottura, il brodo non è necessario.  
Può suonare strano, ma cuocere il riso con solo acqua salata funziona alla perfezione e da risultati eccellenti.

RISO – da milanese, credo fermamente nella supremazia assoluta del Carnaroli.  
Il Vialone Nano può andare. Arborio, Roma, Baldo, non mi esprimo.

BURRO – con alcuni risotti, apprezzo molto la mantecatura con olio extravergine, per una nota decisamente più erbacea e pungente.  
E' un po' più complesso da emulsionare, ma può dare grandi soddisfazioni con elementi come pomodoro arrostito e origano, cime di rapa o peperoni alla brace.