

A PASQUA CON LO CHEFF

Il ricettario di Andrea Cesaro
Lo Cheff con due "effe"



PRIMO PIATTO

una ricetta facile e gourmet



FATTORIA dei SAPORI





FATTORIA dei SAPORI

PRIMO PIATTO:

Risotto mantecato alle pesche e zafferano
con seppie e mandorle

I PRODOTTI FATTORIA DEI SAPORI CHE TI SERVONO:



PESCHE ALLO SCIROPPO

Vaso 650 ml



MANDORLE ITALIANE SGUSCIATE

70 g

VAI AL SITO





PRIMO PIATTO



media



45 m




FATTORIA dei SAPORI

RISOTTO MANTECATO ALLE PESCHE E ZAFFERANO CON SEPIE E MANDORLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 mezze pesche allo sciroppo

Fattoria dei Sapori 

320 g di riso vialone nano

q.b. brodo vegetale

80 g di scalogno


120 g di formaggio grattugiato
(Grana Padano o Parmigiano)

80 g di burro

250 mg di zafferano

300 g di seppie

70g di mandorle sgusciate

Fattoria dei Sapori 

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. erba cipollina

- Tritare lo scalogno e soffriggerlo in una casseruola con un filo d'olio, versare il riso e tostarlo per alcuni minuti.
- Unire al riso lo zafferano e il brodo caldo un mestolo alla volta, man mano che verrà assorbito e procedere con la cottura per circa 12-15 minuti.
- A metà cottura aggiungere le pesche precedentemente frullate.
- Nel frattempo saltare le seppie in padella con sale, pepe ed un goccio di olio extravergine di oliva per 2 minuti per lato a fiamma vivace. Togliere dal fuoco e tagliare finemente e tenerle da parte.
- Una volta ultimata la cottura del riso, mantecare con burro e formaggio e far riposare per un minuto coprendo la pentola con un canovaccio.
- Impiattare il risotto, aggiungere le seppie e guarnire con mandorle tostate ed erba cipollina precedente tritate.



IN CUCINA CON FATTORIA DEI SAPORI

CONDIVIDI SUI SOCIAL
IL TUO PIATTO
#FATTORIADEISAPORI



FATTORIAdeiSAPORI

www.fattoriadeisapori.it