

## Risotto ai carciofi, ricotta mustia e sapa



### Ingredienti (4 persone):

- 350 gr. Riso Carnaroli
- 80 gr di burro
- 1 cipolla di medie dimensioni
- 150 gr. di ricotta mustia
- 50 gr. 4 carciofi
- 1 pomodoro secco dissalato
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 50 gr sapa
- ½ bicchiere di vino bianco o vernaccia
- 300 gr di olio di semi
- olio EVO q.b.
- sale q.b..

### PROCEDIMENTO

Riempire una pentola d'acqua e unirvi ½ cipolla, la costa di sedano, la carota, le foglie più esterne e dure dei carciofi, il pomodoro secco e portare a ebollizione.

Tagliare 1 carciofo a metà nel senso della lunghezza e fare delle listarelle, in un pentolino mettere a scaldare l'olio di semi sino a 170° dopodichè unirvi le listarelle e friggere finchè non saranno dorate e croccanti mettere da parte in carta assorbente.

Prendere i restanti 3 carciofi e dopo averli tagliati a metà metterli a stufare in padella con un filo d'olio EVO e un poco acqua quando saranno morbidi frullarli con l'aiuto di un mixer e se necessario poca acqua e olio EVO in maniera da ottenere una crema fluida. In una pentola capiente "tostare" il riso a secco con un pizzico di sale. Quando il riso sarà caldo da non poter essere preso a mani nude mettere da parte.

Nella pentola dove si è tostato il riso unirvi la restante cipolla tritata finemente e farla rosolare con poco olio. Quando la cipolla sarà cotta unirvi il riso, scaldare per 1 min.

Quindi sfumare con il vino bianco e una volta evaporato l'alcool presente cominciare a unire sempre rigirando con un mestolo il brodo vegetale precedentemente preparato poco per volta per tutto il tempo di cottura. A metà cottura (10 min circa) unire metà della crema di carciofi, metà burro e poco olio.

Poco prima della fine della cottura del riso (18 min circa) togliere dal fuoco e mantecare energicamente con la restante crema di carciofi, burro, ricotta mustia, poco olio e aggiustare di sale, spegnere e mettere da parte. Refinire il piatto con la restante ricotta mustia grattugiata, la sapa e 3-4 chips di carciofi.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)