

# Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

## Risotto con mirtilli, fragolino, timo, cialda di grana e salsa al grana e zafferano

### Ingredienti per 10 persone:

- 800g di vialone nano
- 250g di mirtilli
- 300g di grana per le cialde
- 150g di grana per la salsa
- timo q.b
- 2,5dl di panna
- 5 bustine di zafferano
- 1 cipolla rossa
- 1 bottiglia di fragolino
- brodo vegetale q.b, sale, olio, burro q.b.

### Preparazione:

In un tegamino scaldate a bagnomaria il parmigiano con la panna fino ad ottenere una crema morbida, a questo punto aggiungete lo zafferano e miscelate per avere un composto giallo. Nel piatto del microonde versate, su carta forno, 2 cucchiari di parmigiano e schiacciate col dorso per ottenere 2 cerchi. Accendete alla massima potenza per circa 1 minuto fino a che il formaggio non smetterà di sobbollire, lasciate raffreddare per ottenere le cialde croccanti. In una pentola con i bordi alti, fate scaldare un po' d'olio e tostate il riso, aggiungete mezzo bicchiere di fragolino e fate sfumare, una volta sfumato aggiungete, un po' per volta, il brodo. A metà cottura introducete una parte dei mirtilli, che si spaccheranno rilasciando il colore viola, aggiungete ancora fragolino e brodo fino alla fine della cottura. Una volta pronto mantecate con una noce di burro e un po' di grana. Aggiungere un filo d'olio evo e qualche fogliolina di timo e il resto dei mirtilli.

### Presentazione:

Versate il riso in un piatto piano, inserite verticalmente una cialda di grana e il rametto di timo. Intorno qualche goccia di salsa al grana allo zafferano per armonizzare il dolce del riso e l'aspro dei mirtilli.

Vino abbinato: Pinot Nero    Il Colle di Ga'    -Veneto-