

La Vetrina del Gusto

RICETTE STELLATE

EZIO SANTIN

RISOTTO PISELLI E ZAFFERANO

Il percorso sulla scia degli *chef stellati Michelin* approda stavolta sino a **Cassinetta di Lugagnana** nella rinomata **Antica Osteria del Ponte**. A proporre una ricetta che lega tradizione e innovazione è stavolta il patron e chef **Ezio Santin** capace di guadagnarsi (e soprattutto mantenere) la prima stella Michelin nel 1980 a soli quattro anni dall'apertura del suo locale improntato su cucina tipica lombarda e la seconda l'anno seguente, impresa riuscita in passato solo a **Gualtiero Marchesi**. Autodidatta, proveniente dalla vendita di alimentari e vino, grazie a quest'ultimo conobbe il suo guru, il sommelier-ristoratore **Franco Colombani** del **Sole di Maleo**. «*Mi ha plagiato con sue parole e commenti che sono bastati ad appassionarmi. Dopo ci ho messo la mia grande passione per la cucina, tanta applicazione, volontà e ambizione*» dice lo chef. All'inizio fece colpo col fagottino pasta fresca frutti di mare e caviale oggi «*dopo tanti anni faccio ancora*



l'uovo in camicia con leggera salsa al foie gras e tartufo bianco». Nella ricetta di riso propone un risotto tradizionale con mantecatura, brodo carcasse di pollo e vegetale, dove il dolce dei piselli si bilancia col salato dei fiocchetti di crudo: per dare cremosità e cromaticità ecco il tocco della crema di piselli leggermente profumata allo zafferano. Una sua peculiarità nei risotti? Lo scalogno al posto della cipolla in tutti quanti.

RICETTA STELLATE - sopra: lo chef **Ezio Santin**, con la moglie **Renata**, titolare e chef dell'**Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnana** (Mi) tel. 02-9420034
a lato: il risotto ai piselli con crema allo zafferano e prosciutto crudo



RISOTTO AI PISELLI NOVELLI, CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO E PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: riso carnaroli gr. 300; fiocco di prosciutto (solo la parte magra) gr. 50; uno scalogno medio; piselli sgranati e teneri gr. 200; 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva; burro gr. 70; parmigiano gr. 70; brodo vegetale lt. 2; 1 cucchiaino di panna fresca; un pizzico di zafferano buono (Navelli); ½ bicch. di vino bianco secco; sale e pepe.

ESECUZIONE

Preparare la crema di piselli cuocendo sottovuoto gr. 60 di piselli con 2,5 dl di brodo, il cucchiaino di panna fresca e lo zafferano salando poco. Cuocere in forno a vapore a 90° per 25 min, al termine frullare e passare al setaccio sistemando eventualmente di sale e pepe. Tagliare il fiocco di prosciutto a dadini molto piccoli. Far andare in una risottiera lo scalogno precedentemente tritato, in un cucchiaino di olio e gr. 20 di burro, quando comincia diventare trasparente aggiungere i piselli e farli insaporire nel grasso, aggiungere il riso e farlo lucidare bene nel grasso quindi bagnare con il vino bianco, far evaporare il vino poi aggiungere un mestolo di brodo ben caldo e proseguire la cottura mescolando sempre con un cucchiaino di legno aggiungendo brodo man mano che asciuga. A cottura del riso togliere il tegame dal fuoco, attendere 1 min, poi aggiungere il restante burro a piccoli pezzi mescolando sempre energicamente con il cucchiaino di legno, insieme al burro grattugiate nel riso il parmigiano, riservandone una piccola parte che gratterete sopra al riso all'ultimo momento prima di servire, per ultimo unite sempre mescolando il cucchiaino di olio rimasto e una bella grattata di pepe misto. Terminata la mantecatura il riso deve essere molto morbido, distribuite sopra al riso la crema di piselli calda facendo 2 giri concentrici, spargere qua e là i dadini di fiocco di prosciutto e terminate con la grattata di parmigiano, io amo usare del parmigiano un poco vecchio e grattugiarlo al momento non molto fine. Servire immediatamente.