

La Vetrina del Gusto

RICETTA DI RISO

STEFANO GALLO



CARNAROLI ALLE VERDURE

A soli cinque anni dall'apertura del ristorante **La Barrique** di **Torino** lo chef e patron **Stefano Gallo**, coadiuvato dalla moglie **Ester Natoli**, si è meritato **una stella** della **Guida Michelin** impreziosita da **tre forchette**. In vent'anni nel campo della gastronomia, impegnato nell'attività paterna, fatto stage nei migliori ristoranti stellati, dal **Pinchiorri** di **Firenze** al **Roger Vergè** di **Mougins**, fino al **Luigi XV** di **Montecarlo** di **Alain Ducasse**. Da qualche anno è tra i protagonisti del team delle **Stelle del Piemonte** (che raggruppa i cuochi stellati piemontesi) e più volte ha rappresentato la cucina italiana all'estero. Per la rubrica sulle ricette di riso di **Art & Wine** lo chef **Stefano Gallo** propone un gustosissimo **Riso Carnaroli "Gli Aironi"** mantecato alla crema di carote con verdure croccanti, robiola di roccaverano e olio alla menta. Un piatto di grande creatività che si regge però

su ingredienti semplici. «*Una ricetta per i risotti di primavera ed estate - spiega Gallo - Un risotto fresco con abbinamenti di ingredienti che si uniscono per avere un'armonia di gusto. La dolcezza delle verdure e della menta che bilanciano la sapidità della Robiola caprina*». Lo chef **Stefano** non ha dubbi sull'abbinamento: «*Opterei per uno sauvignon blanc come **Alteni di Brassica di Angelo Gaia**. Con la sua nota vegetale si amalgama bene alla dolcezza delle verdure che compongono il piatto e la sua struttura completa il gusto più aggressivo del formaggio*».

RICETTA DI RISO

- sopra: risotto alla crema di carote e verdure.
- a lato: **Stefano Gallo** chef e patron del ristorante **La Barrique** che vanta dal 2004 1 stella e 3 forchette Michelin.
(La Barrique c.so Dante, 53 - 10126 Torino tel. +39 011 657900).

RISO CARNAROLI "GLI AIRONI" MANTECATO ALLA CREMA DI CAROTE, VERDURE CROCCANTI, ROBIOLA DI ROCCAVERANO E OLIO ALLA MENTA

Ingredienti: 250 gr di riso carnaroli "Gli Aironi", 200 gr circa di verdure di stagione (finocchio, zucchine trombetta, piselli, fave fiori di zucca), crema di carote (150 gr di carote cotte e frullate con olio extravergine), 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, 1 lt di brodo vegetale, 50 gr parmigiano, 60 gr burro, olio extravergine q.b., 150 gr di robiola di Roccaverano e panna q.b., foglie di menta.

Procedimento: Mettere in infusione le foglie di menta per alcuni giorni nell'olio extravergine del Garda. Sciogliere a bagnomaria la robiola di Roccaverano con qualche cucchiaino di panna. Preparare le varie verdure tagliandole a cubetti e sbianchirle. Cuocere le carote in acqua non salata e frullarle con olio extravergine. Tostare il riso in olio extravergine sfumare con il vino bianco ed unire lo scalogno precedentemente cotto; continuare la cottura unendo il brodo caldo poco per volta. A cottura quasi ultimata unire le verdure e mantecare fuori dal fuoco con purea di carote, burro, parmigiano e un po' di olio alla menta, unire fiori di zucca ed il sale. Disporre su un piatto con l'aiuto di un cerchio di metallo, macchiare con la crema di Robiola e alcune gocce di olio alla menta.

