

RISOTTINO MANTECATO CON ZUCCA GIALLA, MORBIDELLE D'ANATRA E BAGOSS.

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

Gr.400	Vialone nano
Lt. 2	Ristretto d'anatra profumato al brandy
Gr. 400	Zucca gialla
N° 1	Scalognò
Gr. 300	Polpa d'anatra
N° 2	Uova
Q. B.	Parmigiano grattugiato
Q. B.	Timo
N° 5	Corone di pasta fillo
Gr. 50	Burro
Q. B.	Olio extra vergine d'olive
Gr. 100	Brandy
N° 5	Fili di limonella
Q. B.	Erba cipollina
Gr. 120	Bagoss di Bagolino
Q. B.	Sale e pepe



PREPARAZIONE IN CUCINA

Disossare un anatroccolo di circa 800 grammi, con la carcassa preparare un brodo e farlo restringere con 50 grammi di brandy. Tritare la polpa dell'anatroccolo e amalgamarla con 2 uova, del parmigiano, del timo, sale e pepe fino a formare un composto omogeneo. Con il composto ottenuto formare delle polpettine molto piccole e tenerle da parte. Prendere metà della zucca e tagliarla a dadini e sbollentarli per qualche minuto, il resto della zucca tagliarla a fette triangolari infarinarle e friggerle. Prendere la pasta fillo, avvolgerla intorno ad un coppa pasta e metterla in forno per qualche minuto per formare delle corone. Cuocere il riso per circa 9 minuti e raffreddarlo. Grattugiare il Bagoss, tritare il timo, l'erba cipollina e lo scalogno.

PREPARAZIONE IN SALA

Occorrono due padelle, nella prima mettere a soffriggere lo scalogno, i dadini di zucca (lasciarne un po' da parte per la decorazione) e il riso precedentemente scottato, salare e pepare il giusto, mettere un pizzico di timo, aggiungere pian piano il ristretto d'anatra e continuare la cottura del risotto per circa 8-9 minuti, lasciarlo un po' all'onda, togliere la padella dalla fiamma e mantecarlo con il burro e metà del Bagoss grattugiato, coprirlo e lasciarlo riposare da parte, intanto prendere l'altra padella, mettere un goccio di olio e del sale (il sale serve a non far attaccare le morbidelle per evitare di usare la farina), farle soffriggere e poi flambare con il brandy, aggiungere un poco di ristretto d'anatra e del Bagoss grattugiato fino a fare una fondutina, spegnere la lampada, preparare il piatto con al centro la corona di pasta fillo, inserire dentro il risotto facendo con il cucchiaino un piccolo buco nel centro, mettervi dentro le morbidelle con la fondutina di Bagoss, decorare mettendo sul risotto i triangolini di zucca frita e i fili di limonella, intorno alla corona i dadini di zucca rimasti e l'erba cipollina tritata, spolverare il tutto con il Bagoss grattugiato rimasto e servire.