

La ricetta proposta dal CFP di Como che ha vinto la medaglia d'oro nella YoungCup 2022 a RistorExpo

# RISOTTO ALLE MELE

Vi presentiamo la ricetta del risotto che, nell'ambito della manifestazione RistorExpo dei giorni scorsi, ha vinto la medaglia d'oro assoluta nella YoungCup 2022, Trofeo Luigi de Santis "Il riso sposa le eccellenze gastronomiche lombarde".

L'alunno del CFP di Como che si è aggiudicato questo grande riconoscimento è Christian La Rocca della 1<sup>a</sup> B, che ha partecipato con l'aiuto della sua compagna di classe Gaia Chiaravalloti. La ricetta è il "Risotto alle mele di Valtellina, Storico Ribelle, segrigiola e nocciole".

## Risotto alle mele, Bitto, segrigiola e nocciole

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 800 g di riso Carnaroli;
- 600 g di mele di Valtellina;
- 180 g di Bitto Storico Ribelle;
- 200 g di burro di montagna;
- 120 g di Grana Padano;
- 80 ml di aceto di mele;
- 40 g di nocciole sguosciate;
- 25 g di olio evo
- 7 g di segrigiola del Lario essiccata pulita;
- 10 g di sale;
- 2 g di pepe in grani;
- 5 l di brodo vegetale.



### LA PREPARAZIONE

Iniziare assaggiando il brodo vegetale ed eventualmente aggiustare di sale, poi passare alla preparazione delle mele che vanno tagliate in quattro, detorsolate e pelate. Le bucce vanno aggiunte al brodo caldo che successivamente va portato a ebollizione.

Nel frattempo tagliare gli spicchi di mela ricavandone fettine da circa 3 mm di spessore e tenerne da parte 21 poi tagliare le restanti fettine a brunoise (una piccola dadolata regolare di circa 2 mm di lato).

Alla fine del procedimento, scaldare l'olio in una casseruola, aggiungere il riso e tostare, aggiungere le mele a brunoise e sfumare con l'aceto di mele, bagnare il riso con il brodo filtrato in un colino e avviare la cottura mantenendo mescolato.

Intanto scottare le 21 fettine di mela in padella con 20 g di burro e, al termine, riporle in un piattino, poi tritare la segrigiola e metterla sul burro tagliato a cubetti e riporre in frigo. Nel frattempo deve proseguire la cottura del riso bagnandolo con il brodo filtrato.

Infine si passa alle nocciole che vanno pestate nella carta da forno con il batticarne, poi tostate in padella con 10 g di burro.

Ultimata la cottura del riso, mantecare con il burro aromatizzato, quindi unire il Grana. Al termine, disporre il riso nei piatti e grattugiare sopra lo Storico Ribelle, poi decorare con le nocciole tostate, realizzando una riga laterale. Con l'aiuto di una pinza, disporre 3 fettine di mela su ogni piatto di risotto e ultimare con una macinata di pepe fresco.

Il piatto va servito ben caldo.

## Oroscopo

**Ariete** 21-03/20-04

Il susseguirsi degli eventi vi sta dando molte sorprese e avrete la sensazione che la vostra vita vi stia sfuggendo! Riprendete il controllo...

**Toro** 21-04/20-05

Il vostro spirito di iniziativa vi fa brillare sotto tutti gli aspetti, ma per il momento lasciate da parte lo sforzo creativo, rilassatevi, liberate la mente!

**Gemelli** 21-05/21-06

Decisamente, la fortuna torna a sorridervi. Ottimo momento per buttarvi in una nuova storia o fare conoscenze interessanti. Momento magico!

**Cancro** 22-06/22-07

Nel lavoro finalmente avete ottenuto le conferme che volevate da tempo. È ora di raggiungere la tranquillità anche nella vita privata. Potete rilassarvi...

**Leone** 23-07/23-08

Non puoi pretendere sempre risultati immediati. Vedrai che in una strategia a lungo termine un errore si rivelerà prezioso. Questo più avanti... l'attesa sarà ricompensata.

**Vergine** 24-08/22-09

L'opposizione di Venere è finita. Non è più il caso di controllare l'istinto. Saprete sempre capire e ascoltare, magari aggiungendo qualche carezza. Ammorbiditevi, ne vale la pena... non ve ne pentirete

**Bilancia** 23-09/22-10

È meglio a volte non insistere su risultati non immediati ma capire quanto è importante l'esperienza. Buona proposta di lavoro. Rifletteteci su...

**Scorpione** 23-10/22-11

Giove splendido per voi! Vi regalerà un'armonia interiore. La vostra passione si sposa con il cuore. Intesa splendida cogliete questa magica occasione...

**Sagittario** 23-11/21-12

Qualche agitazione potrebbe rendere tesi i rapporti in famiglia. Fate un respiro profondo prima di buttarvi in discussioni inutili! Buono il lavoro!

**Capricorno** 22-12/20-01

L'incontro con una persona, potrebbe portare a farvi ricredere sulla vostra relazione. L'importante è che voi siate certi di ciò che volete. Nel lavoro guardatevi le spalle...

**Acquario** 21-01/19-02

Decidere se gettarvi in una nuova relazione o iniziare a fare sul serio, non è certo una casa facile. Ma la scelta spetta solo a voi. A volte siete incontentabili!

**Pesci** 20-02/20-03

Sta per arrivare un periodo di grande cambiamento, ed è meglio che accogliamo a braccia aperte ciò che viene donato dalle circostanze. Vi darà serenità.

Soliba, cartomante e sensitiva riceve a Como tutti i giorni esperta nell'Amore e nel futuro

Chiama per un consulto  
338 2583169

a cura di **Maga Soliba**