

Risotto all'arancia *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Fate appassire la cipolla in poco olio di semi. Non usate l'olio di oliva perchè per questo tipo di piatto risulterebbe troppo saporito ed andrebbe a confondere i sapori. Quando la cipolla è appassita, tostatevi in riso. Sfumate con il succo d'arancia al posto del vino bianco. Portate mano a mano a cottura mescolando continuamente, aggiungendo il restante succo d'arancio ed eventualmente un mestolo d'acqua calda. Anche in questo caso, non aggiungeremo alcun tipo di brodo onde non contaminare il sapore squisito dell'arancia. Regolate di sale e, a cottura terminata, mantecate fuori dal fuoco con una noce di burro e una leggera grattata di Grana Padano. Guarnite con delle zeste d'arancia che avrete tagliato avendo cura di eliminare la parte bianca e sbianchito per qualche minuto in acqua bollente onde eliminare l'amaro. Terminate con una spolverizzata di polvere d'amaretto, quindi servite.

Consigli

Nella preparazione della zeste, non dimenticate di tagliare solo la parte colorata della buccia, lasciando invece la parte bianca, particolarmente amara, sul frutto.

Curiosità

Zeste è la parola francese che indica non solo la scorza dell'agrumo, ma anche lo strumento che si usa per ricavarla.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso 80 grammi

Arance 2 unità

Cipolle (un pezzettino di cipolla bianca)

Olio di semi di girasole

Acqua (acqua bollente qb)

Sale

Amaretti (uno o due amaretti)

Grana (un pezzettino di grana)

Burro (una noce di burro)